

LE MENU

PRINTEMPS

CALIX

ENTRÉES

NEW Focaccia maison & Stracciatella 11.00

Vierge tomate, fraise et basilic, pistaches torréfiées

NEW Ceviche de maigre 13.00

Aux agrumes et piment d'Espelette

Poêlée de chipirons 12.00

Grillés à la plancha, en persillade, roquette et piquillos

Croquetas au jambon truffé 9.00

Au parmesan, servies avec sauce Arrabbiata

Planche de charcuteries 15.00

Charcuteries fines ou charcuteries fromages (+3€)

Planche truffée 16.00

Jambon à l'os truffé, saucisson truffé et fromage truffé

PLATS

NEW Tataki de thon façon chirashi 23.00

Riz de Camargue, sauce Ponzu, avocat et pickles

NEW Ceviche de maigre XL 26.00

Aux agrumes et piment d'Espelette, accompagnement au choix

NEW Magret de canard des Landes 28.00

Entier, légumes rôtis, sauce au Xérès et à l'estragon

NEW Ravioles maisons ricotta et épinards 21.00

Basilic frais, sauce citronnée et pignons torréfiés

Burger Calix / Veggie NC 19.00

Steak haché, poitrine fumée du Périgord, tomme fermière, sauce Calix, compotée d'oignons, pain boulanger, frites maison et salade. Option veggie : nous consulter

Entrecôte grillée 28.00

Sélection du boucher, échalotes confites, frites maison et salade

Suppléments 4.50

Au choix : frites, salade, légumes, ou riz

FORMULE DU MIDI

INDIQUÉE SUR L'ARDOISE À L'ENTRÉE

Plat + Dessert du marché 17.50

Uniquement du mardi au vendredi

Plat du marché seul 13.50

SALADES

Thaï au boeuf mariné 15.00

Salade, crudités, riz thaï, boeuf façon tataki, cacahuètes, oignons frits, basilic thaï, vinaigrette au soja

César au poulet fermier 16.00

Salade, crudités, effiloché de poulet label rouge, sauce césar, parmesan, croûtons à l'ail et tomates

Quinoa bowl 15.00

Salade, avocat, mangue, crudités, pickles de chou rouge vinaigrette au soja **Saumon mariné (+3.50€)**

DESSERTS

Le Retour ... Pavlova aux fruits rouges 9.00

Meringue à la fève de tonka, chantilly vanille, menthe fraîche

Riz au lait d'Antoine 7.00

Caramel beurre salé et amandes torréfiées

Entremets choco-noisettes 9.00

Caramel praliné et glace stracciatella

Crème brûlée vanille bourbon 7.50

Salade de fruits de saison 6.50

Café gourmand 9.50

Assiette de fromages affinés 9.00

Prix en € TTC service compris

Retrouvez notre liste des allergènes affichée devant la caisse