

POUR COMMENCER

To begin - Para empezar

Coupelle saucisson cochon noir de Bigorre <i>Slice of Bigorre black pork sausage</i> <i>Rodajas de salchicha de cerdo negro de Bigorre</i>	6.50€
Carpaccio de légumes aux saveurs exotiques <i>Vegetable carpaccio with exotic flavours</i> <i>Carpaccio de verduras con sabores exóticos</i>	12.00€
Gravlax de saumon aux agrumes <i>Salmon gravlax with citrus fruits</i> <i>Gravlax de salmón con cítricos</i>	14.00€
Le Bol Végé, lentilles du Puy, carottes, miel, feta & coriandre <i>The vegetarian bowl, Puy lentils, carrots, honey, feta and coriander</i> <i>El plato vegetariano, lentejas de Puy, zanahorias, miel, feta y cilantro</i>	18.00€
Planchette de jambon ibérique (+ 30 mois), petite huile d'olive baies roses & parmesan <i>Little plate of Iberian ham (+ 30 month), olive oil rose & parmesan</i> <i>Platito con jamón ibérico (+ 30 meses), aceite de oliva rosa y parmesano</i>	16.00€
Camembert di bufala rôti au sirop d'érable, éclats de pistache <i>Buffalo camembert roasted in maple syrup, pistachio chips</i> <i>Camembert de búfala asado con jarabe de arce, trozos de pistacho</i>	16.00€
Picanha de boeuf Black Angus, sauce chimichurri <i>Beef Black Angus picanha, chimichurri sauce</i> <i>Picanha de carne Black Angus, salsa chimichurri</i>	17.00€
Foie gras maison du sud-ouest, au piment d'Espelette, focaccia toastée <i>Homemade foie gras from the south-west with Espelette pepper, toasted focaccia</i> <i>Foie gras casero del suroeste con pimienta de Espelette, focaccia tostada</i>	18.00€
Emincé de cochon noir, vinaigrette miel, noisettes <i>Sliced black pig, honey vinaigrette, hazelnuts</i> <i>Picadillo de cerdo negro, vinagreta de miel, avellanas</i>	19.00€

LES PLATS

Plates - Platos

Confit de canard, pommes de terre grenailles <i>Duck confit, baby potatoes</i> <i>Confit de pato, patatas granallas</i>	18,00€
Cassoulet maison <i>Homemade cassoulet</i> <i>Cassoulet casero</i>	19,00€
Gnocchis, crème truffée, graines de lin & sésame <i>Gnocchi, truffled cream, flaxseed & sesame</i> <i>Ñoquis, crema trufada, semillas de lino y sésamov</i>	19,00€
Ravióles aux cèpes, crème truffée, copeaux de parmesan <i>Ravioli with porcini mushrooms, truffled cream, parmesan chips</i> <i>Ravióles con setas, crema trufada, trozos de parmesano</i>	22,00€
Poisson du moment & petits légumes grillés, crumble noisettes, risotto iodé <i>Fish & little grilled vegetables, hazelnut crumble, iodised risotto</i> <i>Pescado y verduras asadas, crumble de nueces, risotto yodado</i>	25,00€
Magret de canard au foie gras, écrasé de pommes de terre, crémeux de champignons <i>Duck breast with foie gras, crushed potatoes, creamy of mushrooms</i> <i>Magret de pato con foie gras, puré de patatas, crema de champiñones</i>	27,00€
Pièce de cochon noir de Bigorre, jus corsé au thym, piment d'Espelette, écrasé de pommes de terre truffé <i>Piece of black Bigorre pig, thyme juice, Espelette pepper, mashed truffled potatoes</i> <i>Pieza del cerdo negro de Bigorre, jugo de tomillo, chile de Espelette, puré de patatas trufado</i>	29,00€



En cas d'intolérance à un ou des allergènes, merci de nous prévenir avant de passer commande.

If intolerance to one or more allergens, thanks for inform us before ordering.

Si intolerancia a uno o más alérgenos, por favor avisenos antes de realizar el pedido

MENU PETIT BOUILLON

uniquement le midi / only for lunch / únicamente a mediodía

22.00€

Oeufs mimosas

*Mimosas
Huevos rellenos*

ou / or / o

Poireaux vinaigrette

*Leek vinaigrette
Puerros en vinagreta*

Parmentier de canard

*Duck parmentier
Parmentier de pato*

ou / or / o

Cassoulet

Brioche perdue, caramel salé, crème montée

*Brioche, salted caramel, whipped cream
Tarta, caramelo salado, nata montada*

ou / or / o

Crème brûlée



En cas d'intolérance à un ou des allergènes, merci de nous prévenir avant de passer commande.

If intolerance to one or more allergens, thanks for inform us before ordering.

Si intolerancia a uno o más alérgenos, por favor avísenos antes de realizar el pedido.

MENU 39.00€

Gravlax aux agrumes

Gravlax with citrus

Gravlax con cítricos

ou /or /o

Foie gras maison du sud-ouest
au piment d'Espelette, focaccia toastée

*Homemade foie gras from the south-west
with Espelette pepper, toasted focaccia*

*Foie gras casero del suroeste
con pimienta de Espelette, focaccia tostada*

Carré d'agneau,
déclinaison autour de la carotte, sauce vierge, grenade & menthe

Rack of lamb,

declination around carrot, virgin sauce, pomegranate & mint

Costillas de cordero,

declinación alrededor de la zanahoria, salsa virgen, granada y menta

ou /or /o

Poisson du moment,
petits légumes grillés, crumble de noixettes & risotto iodé

Fish, grilled vegetables, hazelnut crumble, iodised risotto
Pescado, verduras tostadas, crumble de nueces, risotto yodado

ou /or /o

Ravioles aux cèpes, crème truffée,
copeaux de parmesan

Ravioli with porcini mushrooms, truffled cream, parmesan chips
Ravioles con setas, crema trufada, trozos de parmesano

Poire chocolat croustillant praliné
& crème mascarpone vanillé

Chocolate pear with praline & mascarpone cream vanilla
Pera con chocolate crujiente praliné & crema mascarpone a la vainilla

ou /or /o

Fromage crémeux le Régalis Bleu de brebis des Pyrénées (Montréal)
affiné dans la cire d'abeille

Creamy Blue Sheep Cheese from the Pyrenees (Montréal) ripened in beeswax
Queso cremoso Bleu de brebis des Pyrénées (Montréal) refinado en cera de abejas



En cas d'intolérance à un ou des allergènes, merci de nous prévenir avant de passer commande.

If intolerance to one or more allergens, thanks for inform us before ordering.

Si intolerancia a uno o más alérgenos, por favor avísenos antes de realizar el pedido.

LA PETITE GAMELLE ENFANT 12.00€
avec boisson (sirop de fraises)

The small bowl for Kids & strawberry syrup
La pequeña cacerola para Niños y jarabe de fresas

Saucisse de Toulouse, pommes de terre grenailles

Toulouse sausage, baby potatoes
Salchicha de Toulouse, patatas granallas

ou /or /o

Gnocchi au fromage

Cheese gnocchi
Gnocchi de queso

ou /or /o

Petit poisson snacké, purée

Small snackfish, mashed potatoes
Pequeño pescado, puré

Une boule de glace

One ice ball / Una bola de helado.

ou /or /o

Brioche perdue, caramel salé, crème montée

Brioche, salted caramel, whipped cream
Tarta, caramelo salado, nata montada

LES DOUCEURS MAISON

Homemade desserts - Dulces caseros

Tarte citron meringuée, sésame noir 10.00€

Lemon meringue pie, black sesame
Tarta de limón merengue, sésamo negro

Café gourmand, mignardises maison 11.00€

Gourmet coffee, homemade sweets
Café gourmet, dulces caseros

Cheesecake pistaches & framboises 12.00€

Cheesecake pistachios & raspberries
Cheesecake pistachos y frambuesas

Poire chocolat croustillant praliné & crème mascarpone vanillée 12.00€

Pear chocolate crispy praline & vanilla mascarpone cream
Pera chocolate crujiente praliné & crema mascarpone vainilla

Profiterolles XL 12.00€

Fromage crémeux le Régalis Bleu de brebis des Pyrénées (Montréal) affiné à la cire d'abeille 13.00€


Creamy Blue Sheep Cheese from the Pyrenees (Montréal) ripened in beeswax
Queso cremoso Bleu de brebis des Pyrénées (Montréal) refinado en cera de abejas

Glaces (demander les parfums, ask us for the flavors, pedir los sabores)

1 boule  3.00€

2 boules  5.50€

3 boules  7.00€

 En cas d'intolérance à un ou des allergènes, merci de nous prévenir avant de passer commande.

If intolerance to one or more allergens, thanks for inform us before ordering.

Si intolerancia a uno o más alérgenos, por favor avisenos antes de realizar el pedido