

# OCTOBRE 2020

## POUR PARTAGER

<b>PLANCHE CHARCUTERIE ESPAGNOLE</b>	<b>26 €</b>
Jambon TREVELEZ / chorizo ibérique / saucisse catalane / cabacero / pâté de cochon	
<b>COTE DE BŒUF SIMMENTHAL</b>	<b>68 €</b>
Pièce de bœuf au minimum 1kg / sauce béarnaise / frites maison / salade à l'ail	
<b>LOUP DES TAMARIS</b>	<b>72 €</b>
Poisson entier au minimum 1kg / sauce rémoulade / garniture du moment.	

## MENU CARTE 38 €

ENTREE + PLAT + DESSERT

### ENTRÉES

<b>SASHIMI DE CŒUR SAUMON FUME / CROUSTILLANT DE LÉGUMES</b>	<b>12 €</b>
<b>SOUPE DE POISSON MAISON / ROUILLE / CROUTONS</b>	<b>14 €</b>
<b>TARTARE DE THON / RHUBARBE / CITRON VERT / WAKAMÉ</b>	<b>13 €</b>
<b>JERKY DE BŒUF / FROMAGE FRAIS / TOMATE CONFITE</b>	<b>12 €</b>

### PLATS

<b>PAVÉ DE FAUX FILET D'AUBRAC / CRÈME DE CÉPES / GRATIN DAUPHINOIS</b>	<b>27 €</b>
+ 2 € sur menu	
<b>BURGER / STEACK HACHE CHAROLAIS / SAUCE PÉLARDON / PANCETTA OIGNONS CRUS ET CONFITS / CORNICHON / TOMATE / KETCHUP</b>	<b>24 €</b>
<b>FILET DE LOUP DE TAMARIS / VIERGE D'AGRUMES / BOUTARGUE CORSE ÉCRASE DE POMMES DE TERRE AUX OLIVES</b>	<b>25 €</b>
<b>POULPE A LA PLANCHA / JUS DE VIANDE / POLENTA CRÈMEUSE</b>	<b>25 €</b>

### DESSERTS

<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT 65 % / CRÈME GLACÉE VANILLE</b>	<b>9 €</b>
<b>CITRON DESTRUCTURE / MEURINGUE ACIDULÉ</b>	<b>9 €</b>
<b>TIRAMISU A L'ITALIENNE</b>	<b>9 €</b>
<b>LA POMME / CAMEL BEURRE SALÉ</b>	<b>9 €</b>

BON APPETIT