



GUEULETON

A PARTAGER OU PAS ...

| | | | |
|--|------|--|------|
| CROQUE MR À LA TRUFFE | 10 € | MAKI DE SAUMON GRAVELAX GLAÇAGE ROQUETTE & SÈSAME GRILLÉ | 14€ |
| OS À MOELLE PAIN TOASTÉ | 16 € | FOIE GRAS MAISON CHUTNEY FIGUE MAISON | 18 € |
| TARTARE DE CREVETTES VINAIGRETTE AGRUMES-WASABI | 11€ | CROQUETTE DE PIED DE COCHON SAUCE BÉARNAISE MAISON | 12 € |
| PLANCHE DE CHARCUTERIE GUEULETON | 15 € | OEUF PARFAIT - RATATOUILLE FROIDE TARTINE DE MAGRET SÉCHÉ - SIPHON MOZZARELLA | 12 € |
| BURRATA - TARTARE DE TOMATES PESTO PISTACHE/BASILIC | 13 € | ARTICHAUT FRIT SAUCE GRIBICHE MAISON | 10 € |

NOS PLATS

| | | | |
|---|------|--|------|
| SUPRÊME DE VOLAILLE PURÉE MAISON & JUS DE POULET AUX OLIVES | 21 € | COEUR DE RIS DE VEAU GNOCCHIS & CHAMPIGNONS, JUS REDUIT MAISON | 34 € |
| FAUX FILET MATURÉ - 350GR env POMMES DE TERRE GRENAILLE | 28 € | TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS AU COUTEAU - MAYONNAISE PIMENT ESPELETTE | 23 € |
| FILET DE BAR EN CROUTE D'AÏOLI CANNELLONI DE LÉGUMES | 24 € | GAMBAS n°1 RISOTTO DE RIZ ROUGE SAUCE SAFRANÉ | 25 € |
| TOURNEDOS DE MAGRET DE CANARD FAÇON ROSSINI POLENTA CRÉMEUSE AUX OLIVES SAUCE FIGUES | 28 € | BAVETTE DE VEAU (82) PURÉE MAISON - JUS DE VIANDE MAISON | 23 € |
| CÔTE DE COCHON FERMIÈRE 600 GR ENV - POMMES DE TERRE GRENAILLE IGP SUD OUEST | 34 € | TRAVERS DE PORC CONFIT (2PERS) ENV 1KG IGP SUD OUEST | 46 € |

CUISINE DE PARTAGE

CÔTE À L'OS MATURÉE & COMPAGNIE

DÉCOUPE EN DIRECT
POMMES DE TERRE GRENAILLE & SALADE VERTE
DISPONIBILITÉ SELON ARRIVAGE

| | | | |
|------------------------------------|---------|--|---------|
| PIE NOIR -NORMANDE...etc FRANCE | 95€/KG | CÔTE À L'OS Sélection GUEULETON Env 1,1kg - non maturée | 75€ |
| ANGUS UK | 95€/KG | CHUCK FLAP PERSILLÉ À SOUHAIT - USA | 119€/KG |
| SALERS - CHAROLAISE FRANCE | 95€/KG | T-BONE Maturé 550GR ENV | 46€ |
| GALICE ESPAGNE | 119€/KG | | |

Menu Enfant
Sirop à l'eau
Plat du moment
Purée Maison
Glace 1 boule
14 €

NOS DESSERTS

| | | | |
|---|-----|---|---------|
| PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS | 10€ | TARTE CITRON MERINGUÉE MERINGUE ITALIENNE - DESTRUCTURÉE | 9 € |
| RIZ AU LAIT MAISON CARAMEL BEURRE SALÉ MAISON NOISSETTES CARAMÉLISÉES | 9 € | GLACES ARTISANALES 1-2-3 Boules CHOCOLAT-VANILLE-MANGUE-CITRON Chantilly maison | 4-6-8 € |
| COEUR COULANT CHOCOLAT Crème Anglaise & Chantilly maison 8-10min de cuisson | 9 € | | |

L'ensemble de nos plats sont fait maison & cuisinés avec des produits frais
Voir tableau des allergènes avec les serveurs



GUEULETON

NOS FORMULES & MENUS

FORMULE DU MIDI

(uniquement le midi, du mercredi au vendredi)

ENTRÉE-PLAT ou PLAT-DESSERT

19,90€

ENTRÉE-PLAT DU JOUR-DESSERT

24,90€

Menu 39€

Midi & Soir

Entrée - Plat - Dessert

ENTRÉES AU CHOIX

CROQUE MR À LA TRUFFE

OEUF PARFAIT - RATATOUILLE FROIDE
TARTINE DE MAGRET SÉCHÉ - SIPHON MOZZARELLA

BURRATA - TARTARE DE TOMATES
PESTO PISTACHE

PLATS AU CHOIX

SUPRÊME DE VOLAILLE
PURÉE MAISON & JUS DE POULET AUX OLIVES

BAVETTE DE VEAU (82)
ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX - JUS DE VIANDE

GAMBAS n°1
RISOTTO DE RIZ ROUGE
SAUCE SAFRANÉ

DESSERTS OU FROMAGE À LA CARTE

Menu BON VIVANT 55 €/pers

(2pers mini)

Dans ce menu, tout se partage...

ENTRÉES SURPRISES
(choisi par nos soins)

CÔTE À L'OS sélection Gueuleton
(non maturée)

FROMAGE

DESSERT

L'ensemble de nos plats sont fait maison & cuisinés avec des produits frais
Voir tableau des allergènes avec les serveurs