

Trouvailles

Des produits bruts livrés chaque semaine par les meilleurs producteurs de nos régions.

- COPEAUX DE COMTÉ AOP**7 €
 Vieux comté de la Maison Lavigny dans le Jura, préparé avec du lait de vache Montbéliarde.
- HUÎTRES DE BOUZIGUES N°4 DE HUÎTRE D'OC**7 €
 En direct de l'étang de Thau. Servies par 3, au naturel.
- JÉSUS**9 €
 Un saucisson artisanal de chez artisanal qu'on a mis du temps à dénicher, préparé par Pierre au coeur des Aldudes.
- ESCARGOTS EN PERSILLADE**12 €
 Escargots français d'Auvergne, élevés par Michaël Vial au pied de la montagne Bourbonnaise. Servis par 6.
- SAUCISSON À LA TRUFFE DE LA MAISON MILLAS** ..10 €
 À la truffe d'été, séché à l'air libre sur les Monts de Lacau dans les hauteurs du Tarn.



Entrées

Histoire de lancer les hostilités.

- MOULES GRATINÉES**9 €
 Moules du Grau-du-Roi gratinées à la soubressade, estragon et sauce pimentée.
- ASPERGES BLANCHES AU BBQ**12 €
 Asperges blanches des Alpilles marquées au barbecue, servies avec une sauce gribiche à l'ail des ours.
- ŒUF MAYO**3 €
 Œuf plein air, mayo maison et ciboulette.
- POIREAUX VINAIGRETTE**7 €
 Le classique de bistrot, vinaigrette de la maison, croûtons au beurre et noisettes torréfiées.
- SOUPE À L'OIGNON**9 €
 Notre version de la soupe à l'oignon. Oignons bien beurrés mouillés au fond de veau et déglacés au porto, gratiné de comté.
- PÂTÉ EN CROÛTE**12 €
 Pâte bien beurrée de la pâtissière, gelée au porto, cochon, mousse de foie de volaille et pistaches.
- FRITURE DE SARDINES**7 €
 Servies avec sauce tartare et citron.
- CAILLETES ARDÉCHOISES**8 €
 Mitonnées selon la recette de la grand-mère de notre chef Camille. Comme une terrine de cochon bombée à l'épinard, servie avec sauce yaourt citronnée et jus de viande.

Plats

On n'invente rien mais on le fait bien.

- SAUCISSE PURÉE**14 €
 Saucisse de porc façonnée artisanalement par la Maison Millas, jus de viande mijoté 8 heures et purée bien beurrée.
- BAVETTE DE BŒUF**19 €
 Bœuf français. Servie avec frites maison, sauce béarnaise ou beurre maître d'hôtel.
- CROQUE-MONSIEUR**14 €
 Pain de mie de chez Pompe, chiffonnade de jambon à l'ancienne, gratiné de comté AOP. Servi avec mesclun. Œuf de madame +1€.
- TARTARE DE BŒUF**15 €
 Relevé à la française, servi avec frites maison.
- VÉGÉ DU MOMENT**17 €
 Soupe au pistou, carottes fanes, navets nouveaux, petits pois, haricots Tarbais, concassé de tomates, pesto aux noisettes et ail des ours.
- PÊCHE DU MOMENT**19 €
 Filet de lieu noir, petits légumes glacés et confits, sauce bagna cauda et salade d'herbes.
- POULET RÔTI**17 €
 Volaille fermière du Gers, servie avec frites maison et sauce ranch.

Desserts

Foutu pour foutu.

- ASSIETTE DE FROMAGES**10 €
 Sélection de fromages de la fromagerie Fil Bleu : Bleu du Queyras et Saint-Nectaire, chutney d'abricot sec confit.
- PARIS-BREST**9 €
 Le grand classique de la maison. Mousseline, coulant praliné et noisettes torréfiées.
- COOKIE-BREST**6 €
 Cookie fondant au chocolat noir, gianduja et noisettes.
- PAVLOVA FRAISE-PISTACHE**10 €
 Meringue française, fraises fraîches, ganache montée, coulis et marmelade à la fraise, praliné et concassées de pistaches.
- TARTELETTE À LA RHUBARBE**9 €
 Crème d'amande, confit et ganache montée vanille, rhubarbe pochée et purée de framboise.
- MOUSSE AU CHOCOLAT**9 €
 Chocolat 62%, fleur de sel et tuile chocolat.
- CRÈME BRÛLÉE**9 €
 À la vanille de madagascar.
- FINANCIER AUX AMANDES**3 €
 Pour se maquer avec ton café.



Our Findings

Little gems delivered each week by the best farmers in the region.

- SLICED COMTÉ CHEESE**7 €
Montbéliarde Cow Cheese from Maison Lavigny made in Jura.
- BOUZIGUES OYSTERS N°4 FROM HUÎTRE D'OC**7 €
Straight from l'étang de Thau. Served by 3, au naturel.
- JÉSUS**9 €
Dried artisanal sausage, prepared by Pierre in the heart of the Aldudes.
- ESCARGOTS EN PERSILLADE**12 €
French snails raised by Michaël Vial at the foot of the Bourbonnaise mountain, snail butter. Served by 6.
- TRUFFLED SAUCISSON**10 €
Flavored with summer truffles. Air-dried on the Monts de Lacaune in the heights of the Tarn.



Starters

Let's get the good things started.

- MUSSELS AU GRATIN**9 €
Mussels du Grau-du-Roi gratinated with soubressade, tarragon and hot sauce.
- BBQ WHITE ASPARAGUS**12 €
Barbecued white asparagus from the Alpilles, served with a wild garlic gribiche sauce.
- FREE-RANGE EGGS WITH MAYO**3 €
Homemade mayonnaise and chives.
- LEEKS WITH VINAIGRETTE**7 €
Snacked leeks with homemade mustard vinaigrette. Croutons, roasted hazelnuts and mixed herbes.
- ONION SOUP**9 €
Our take on the onion soup. Buttered onions soaked in veal stock and deglazed with port wine, gratinated with comté cheese.
- PÂTÉ EN CROÛTE**12 €
Buttery crust pastry, Port jelly, pig, poultry liver mousse and pistachios.
- FRIED SARDINES**7 €
Served with tartar sauce and lemon.
- CAILLETES ARDÉCHOISES**8 €
Cooked following the recipe of our chef Camille's grandmother. A sort of french pork and spinach meatball, served with a lemony yoghurt sauce and gravy.

Mains

Nothing new, but well done.

- SAUSAGE AND MASH**14 €
Pork sausage made by the butchers at Maison Millas, 8h simmered gravy and churned butter mash.
- FLANK BEEF**19 €
French beef. Served with homemade fries. You can choose between garlic parsley butter or bearnaise sauce.
- CROQUE-MONSIEUR**14 €
Pompe sandwich bread, old-fashioned ham chiffonade, PDO Comté cheese gratin. Served with mesclun. Egg on top +1.
- TARTARE**15 €
Mixed with herbs and spices. Served with homemade fries.
- VEGGIE**17 €
Pistou soup with carrot tops, new turnips, peas, Tarbais beans, crushed tomatoes, hazelnut pesto and wild garlic.
- CATCH OF THE DAY**19 €
Fillet of saithe, small glazed and candied vegetables, bagna cauda sauce and herb salad.
- ROASTED CHICKEN**17 €
Free-range chicken from the South West, served with homemade fries and ranch sauce.

Desserts

You only live once.

- CHEESE PLATE**10 €
Selection of cheeses from the Fil Bleu cheese shop : Bleu du Queyras and Saint-Nectaire served with candied dried apricot chutney.
- PARIS-BREST**9 €
The great classic of the house, mousseline, praline flowing and roasted hazelnuts.
- COOKIE-BREST**6 €
Dark chocolate and gianduja very gooey, chewy cookie. Topped with hazelnuts.
- STRAWBERRY AND PISTACHIO PAVLOVA**10 €
French meringue, fresh strawberries, ganache, coulis and marmalade with strawberry, praline and crushed pistachios.
- RHUBARB TARTLET**9 €
Almond cream, vanilla ganache and confit, poached rhubarb and raspberry purée.
- CHOCOLATE MOUSSE**9 €
62% Chocolate, fleur de sel and chocolate tuile biscuit.
- CRÈME BRÛLÉE**9 €
With lots of Madagascar vanilla.
- ALMOND FINANCIER**3 €
To match your coffee.

