

Avant de commencer : Apéritifs à partager

Nos Planches à composer

choisissez les portions parmi toutes les propositions ci-dessous

3 €

- **Les Charcuteries**

- ◆ Magret séché Nature
- ◆ Magret séché Paprika
- ◆ Magret séché Gingembre
- ◆ Magret séché Herbes provençales
- ◆ Magret séché Poivre
- ◆ Filet Mignon séché Nature
- ◆ Filet Mignon séché Herbes provençales
- ◆ Filet Mignon séché Baies roses
- ◆ Jambon serrano (18 mois)

- **Les tartinables**

- ◆ Tapenade
- ◆ Houmous de lentilles corail
- ◆ Rillettes de merlu

- **Les Fromages**

- ◆ Rocamadour
- ◆ Brie
- ◆ Cantal entre deux

Tempura de Crevette (3 pièces) et mayonnaise aux agrumes

9 €

Foie Gras de canard (100 gr) et confit d'oignon

19 €

Gravelax du moment (100 gr)

12 €

Cornet de frite à la graisse de bœuf

6 €

Pour commencer : Entrées

Carpaccio de Tomates de couleurs, burrata di bufala, crème de balsamique, huile au choix

11 €

Notre verrine du moment : consultez l'ardoise

8 €

Foie gras de canard (60g) et confit d'oignon

13 €

Gravelax du moment 60g

10 €

Continuons : Plats

Magret de canard pommes grenailles sautées et tomate provençale.

25 €

Demi Magret de canard, pommes grenailles sautées et tomate provençale.

18 €

Rosti, oignon rôti et oeuf poché. Sauce rocamadour ail et thym, fondue de poireau



18 €

Pavé de bœuf sauce au choix (poivre, échalote), servi avec frites et salade.

18 €

Tartare de canard, coques et agrumes, servi avec frites et salade.

19 €

Souricette d'agneau confite, semoule au jus de cuisson *safrané* et petits légumes

21 €

Poisson du moment, fondue de poireau au beurre fumé, pomme vapeur et champignons

19 €

Salade du moment : feuille de chêne, pickles, tomate cerise, croutons et crudités rapés

18 €

et sa garniture telle qu'indiqué sur l'ardoise.

La Carte

Le Nadalou

10 €

le meunu est composé d'un **Sirop à l'eau, plat, une boule glace**

Choisissez une entrée ou plat de la carte que nous adapterons,
ou Coquillettes jambon ou tenders frites

Avant de terminer : Fromage

trio de fromages

8 €

Rocamadour, Cantal entre 2, Brie

Pour Finir : Desserts

Tarte chocolat basse température, glace vanille

7 €

Gâteau aux noix, caramel beurre salé

7 €

Tartare de fruits non préparé. Mélangez vous-même les ingrédients !

7 €

Dessert du moment : consultez l'ardoise

7 €

Coupes glacées

Dame blanche : 2 boules vanille, sauce chocolat, chantilly, amandes effilées et torréfiées

8 €

Chocolat liégeois: 2 boules chocolat, 1 boule vanille, chantilly, noisettes torréfiées

8 €

Café liégeois : 2 boules café, 1 boule vanille, chantilly, noisettes torréfiées

8 €

Mer rouge : 1 boule cerise, 1 boule framboise, 1 boule fraise, coulis de fruits rouge

8 €

Caraibes: 1 boule coco, 1 boule mangue, 1 boule passion chantilly, noisettes torréfiées

8 €

Coupes glacées avec alcool*

Le colonel: 2 boules sorbet citron + 1 boules citron vert et Vodka*

12 €

L'antillaise: 2 boules sorbet coco + 1 boule Passion et Rhum arrangé*

12 €

L'irlandaise: 2 boules café + 1 boule vanille et Whisky*

12 €

L'After Eight: 2 boules menthe chocolat + 1 boule vanille et Get27*

12 €

Glaces et Sorbets

1 boule de glace **3€**, 2 boules de glace **6€**, 3 boules de glace **9€**

Cerise, framboise, fraise, melon, poire, pomme, citron, citron vert,

Mangue, fruits de la passion, noix de coco

Vanille, chocolat, rhum raisins, café, menthe chocolat, noisette, pistache, smarties