



## Planches à partager

( uniquement le soir )

*La planche de charcuterie Italienne*

23€

*La planche mixte*

25€

## Entrées

**Entrée du jour**

*uniquement les midis de semaine  
(voir ardoise en salle)*

8€

**Tartare de thon épicé**

*accompagné d'avocat frais*

15€

**Steack d'aubergines grillé**

*et sa burrata, aubergines, burrata  
tomate confites*

12€

**Assiette de Nems - 4pièces**

*Sucrine et sauce maison*

9.50€

*Allergènes : notre vinaigrette contient de l'huile de noix, des noisettes et de la truffe*

*Prix TTC service compris en euros.*



# Plats

## **Burger Italien**

*steak haché de bœuf, crème de gorgonzola, gorgonzola et tomates confites, accompagné de salade et ses frites maison*

♥ **Recommandation** : Bière St-Stephanus -> 3.80€ / 6.90€

19,90€

## **Paillard de volaille mariné au citron**

*pommes de terres fondantes et légumes*

♥ **Recommandation** : Cote du Rhône - Les assembleurs

21€

## **Criée du moment façon Tom Yam**

*riz coco et ses légumes croquants de saison*

♥ **Recommandation** : Pouilly Fusée - Château de la Chaize 2022 -> 13€

25€

## **Assiette végétarienne**

*selon les produits du marché*

18€

## **La carnivore Black Angus (200Gr),**

*Accompagnée de pommes de terre fondantes et légumes*

♥ **Recommandation** : Coyam-Chili 2020 -> 15€

27€

## **Cote de veau Française (300gr)**

*Accompagnée de frites maison et salade*

♥ **Recommandation** : Châteauneuf du pape -> 16€

36€

*Allergènes : notre vinaigrette contient de l'huile de noix, des noisettes et de la truffe*

♥ **Recommandation de notre collaborateur DIVINE**

♥ **Recommandation de notre collaborateur MURGIER**

*Prix TTC service compris en euros.*



# Salades

---

## **Salade César revisitée**

*salade, poulet pané, anchois, noix de cajou, lard, tomate et parmesan*

19€

## **Salade Italienne**

*salade, tomate, jambon cru, melon et burrata*

18€

## **Salade D'Asie**

*Pousses d'épinards, bœuf mariné, carottes râpées, poivrons, nems poulet et vinaigrette thai, cacahuète*

18.5€

*Allergènes : notre vinaigrette contient de l'huile de noix, des noisettes et de la truffe*



# Desserts

---

## **Gauffre de Mr Paul**

*et ses topping*

9.50€

## **Fondant au chocolat**

*caramel laitier, éclats de spéculos et glace nougat*

10€

## **Tiramisu de Francis**

9,50€

## **Le Saint-Marcellin tradition**

8€

## **Fromage blanc**

*crème, coulis de fruit rouge ou miel*

7€

## **Café / Champagne ou Thé Gourmand**

11€

+ 8€ (Champagne)

+ 1€ (thé)

## **Assiette de fraises et framboises**

*et sa glace yaourt*

11€

<u>Glaces</u>	
1 boule	2,00€
2 boules	3,50€
3 boules	5€



## Formules du midi

**Plat du jour**  
voir ardoise en salle  
14.50€

**ENTRÉE & PLAT ou  
PLAT & DESSERT du jour**  
16,50 €

**ENTRÉE, PLAT & DESSERT du jour**  
20,50€

**MENU ENFANT**  
steak haché, frites  
OU nuggets de poulet maison,  
frites + sirop à l'eau

13€