

A la carte

À PARTAGER

- _ Assiette thaï : nems de poulet de la Maison Nordique, vinaigrette soja gingembre et menthe fraîche / 16€
- _ Un air de Méditerranée : cake aux olives et chorizo et sablés au parmesan / 17€*
- _ Assiette de charcuterie des Hautes-Alpes et ses gressins soufflés / 18€*
- _ Tarama Petrossian et ses toasts savarin / 18€
- _ Calamars frits de la Maison Nordique à la sauce tartare / 21€
- _ Boîte chaude de la vallée et ses petits pains grillés / 21€
- _ Planche de fromages du pays et sa confiture de cassis / 22€
- _ Jambon Ibérique de Bellota et ses gressins soufflés / 25€*

ENTRÉES

- _ Salade de la Maison (haricots vert, pommes de terre vinaigrette à l'ail, oignons rouges et frits) / 16€
- _ Douceur veloutée de potimarron (lait de coco et crème thym citron) / 16€
- _ Soupe aux choux d'antan et son shooter de vin rouge / 18€*
- _ Fraîcheur de rémoulade (cèleri rave dans son voile, pomme granny et œuf cuit minute) / 18€
- _ Vapeurs de crevettes sauvages de chez Yoom, vinaigrette soja gingembre et cébette fraîche / 20€
- _ The salade César / 21€*
- _ Poireau vinaigrette iodé, gambas rôtie et framboises fraîches / 23€
- _ Gravelax de saumon en verrine à l'oignon (crème d'oignons doux à l'aneth et pickles d'oignons rouges) / 24€
- _ Foie gras frais passion poivrée, gingembre et brioche toastée / 25€



LES PLANCHES

PÂTES

- _ Véritables Carbo' made in Italy (guanciale et pécorino) / **18€ ***
- _ Ravioles de Royan croustillantes à la crème de ciboulette / **18€**
- _ OU à la crème de truffe fraîche / **29€**

PLATS

- _ Loup de Méditerranée accompagné de son beurre blanc au curry et de son riz grillé / **25€**
- _ Saumon bömlö mi-cuit d'Orient, mousseline à l'huile d'olive, sauce hollandaise à l'harissa et au citron confit / **28€**
- _ Faux-filet argentin (300g) de chez Lesage Prestige, frites maison et son siphon de béarnaise / **29€**
- _ Côte de veau rôtie en croute de cèpes et parmesan (400g) de chez Lesage Prestige, polenta crémeuse à l'olive noire / **34€**
- _ Entrecôte argentine (350g) de chez Lesage Prestige, frites maison et siphon de béarnaise / **38€**

FROMAGES

- _ Saint-Marcelin de la Mère Richard et sa salade aillée/ **12€**
- _ Bleu du Queyras et sa confiture de cassis, pain aux raisins et noix / **14€**
- _ Planche de fromages du pays et sa confiture de cassis / **22€**

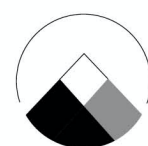
DESSERTS

- _ Crème brûlée vanille-framboise / **10€**
- _ Flan de Pépé au caramel beurre salé & cacahuètes / **11€**
- _ Tarte montagnarde (myrtille, cassis) / **12€**
- _ Pavlova pistache & fruits rouges / **12€**
- _ Baba au rhum exotique (brunoise d'ananas & chantilly coco) / **14€**
- _ Assortiment de mochis glacés de la Maison Nordique (choco-coco, pistache, litchi, yuzu et fleur de cerisier) / **15€**
- _ Piñata de mousse au chocolat – à partager / **20€**
- _ Monster profiterole – à partager / **25€**

BOUT DE CHOU (- 10 ANS) / 18€

- _ Fish and Chips **OU** Poulet frit, frites maison et sauce tartare
- _ Tarte gourmande faite maison
- _ Sirop au choix

* Plat à base de porc.



LES PLANCHES