



# ON MANGE !

LE MENU DU CHEF OLIVIER, DU LUNDI AU VENDREDI MIDI.

## FORMULES M!DI

<b>PLAT DU JOUR</b>	<b>13.90</b>
<b>ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT</b>	<b>17.90</b>
<b>ENTRÉE + PLAT + DESSERT</b>	<b>21.90</b>

## MENU BAMB!NS

<b>HÂCHÉ DE BOEUF</b> ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX	<b>12</b>
<b>+ SIROP AU CHOIX</b>	



# ON MANGE !

LE MENU DU CHEF OLIVIER, DU LUNDI AU VENDREDI MIDI.

## LES ENTRÉES.

**LE PETIT TATAKI DE BOEUF** 8  
À LA FRANÇAISE, SAUCE BOIS BOUDRAN

**LE PETIT THON BRÛLÉ** 9  
NAPPÉ AU MIEL, SAUCE « BLOODY MARY » AU GIN

## LES SALADES REPAS.

**LA MONSIEUR SEGUIN** 15  
AUMONIERE DE CHÈVRE CHAUD, JULIENNE DE LÉGUMES, NOISETTES TORRÉFIÉES

**LA BURRA'TOMATE** 16  
CARPACCIO DE TOMATES ANCIENNES, BELLE BURRATA, TAPENADE MAISON, ROQUETTE, COPEAUX DE PARMESAN

## LE BURGER DU CHEF.

**LE MAURINOIS « ESTIVAL »** 16  
PAIN BRIOCHÉ, STEAK HACHÉ DE LA BOUCHERIE RHUL, MORBIER, BACON, SALADE, TOMATE ANCIENNE, COULIS DE POIVRONS ROUGES

## LES PLATS TRADITION.

**LE TATAKI DE BOEUF\*** 15  
À LA FRANÇAISE, SAUCE BOIS BOUDRAN

**LE THON BRÛLÉ\*** 17  
NAPPÉ AU MIEL, SAUCE « BLOODY MARY »

**LE TARTARE DE SAUMON\*** 18  
RECETTE DU CHEF AUX CITRONS CONFITS, GASPACHO DE MELON

**LA VOLAILLE & L'ÉCREVISSE\*** 19  
SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE RÔTI AUX ÉCREVISSES & À LA MARJOLAINE, SAUCE NANTUA

**LE RISOTTO ESTIVAL** 18  
TOMATES CERISES, SAUCE TOMATE, TEMPURA DE FLEUR DE COURGETTE

\*PLATS SERVIS AVEC UN ACCOMPAGNEMENT DU JOUR AU CHOIX

## LES DESSERTS.

**LA TARTE AU CITRON DÉSTRUCTURÉE** 6

**LE TIRAMISU À LA PÊCHE BLANCHE** 7

**L'ALASKA DU CHEF** 7  
ANANAS RÔTI AU MIEL, GLACE COCO, ZEST CITRON VERT

**LE CAFÉ GOURMAND** 9

**LE FROMAGE CANAILLOU** 10  
DUO « GORGONZOLA & OSSAU-IRATY », CONDIMENTS