



ON MANGE !

LE MENU DU CHEF JULIO • UNIQUEMENT LE SAMEDI MIDI • 2026

LES ENTRÉES.

L'ŒUF MIMOSA CROUSTILLANT 7
À MA FAÇON, BLANC D'ŒUF PANÉ, CRÈME AU CHORIZO

LA TARTE À L'OIGNON « ARGENTINE »  7.5
REVISITÉE COMME UNE EMPANADA, OIGNONS CONFITS, FROMAGE BLEU CRÉMEUX

LE CRUMBLE DE LÉGUMES  8
LÉGUMES DE SAISON, FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS

LES ACRAS « COMME AUX ANTILLES » 8.5
ACRAS DE MORUE MAISON, SAUCE CHIEN

LE TARTARE DE THON 10
THON FRAIS, AVOCAT, MANGUE - SERVI DANS UN BAO

LES PLATS.

LA SALADE « MONSIEUR SEGUIN »  16
AUMÔNIÈRE DE CHÈVRE CHAUD, JULIENNE DE LÉGUMES, OIGNONS FRITS

LA SALADE « JULES CÉSAR » 18
FILETS DE POULET PANÉS MAISON, SALADE VERTE, TOMATE, ŒUF, PARMESAN, BACON, SAUCE CÉSAR

LE CHICKEN BURGER 19
PAIN BRIOCHÉ, FILETS DE POULET PANÉS MAISON, BACON, SALADE, TOMATE, CHEDDAR, SAUCE TARTARE

LE MI-CUIT DE THON PANÉ 21
MI-CUIT DE THON PANÉ À LA MOUTARDE, CRÈME AU CHÈVRE, COURGETTES RÔTIES

LA PIÈCE DU BOUCHER VOIR ARDOISE
SUGGESTION VIANDE DE LA SEMAINE

LA CUEILLETTE DU JOUR  VOIR ARDOISE
SUGGESTION VÉGÉTARIENNE DE LA SEMAINE

POUR LES ENFANTS.

LE MENU « CANAILLOU » 12
FILETS DE POULET PANÉ MAISON
+ ACCOMPAGNEMENT DU JOUR
+ SIROP OU PETIT POT DE GLACE AU CHOIX

LA BROCHE DU SAMEDI.

*Toutes les semaines, le chef Julio
déniche une pièce de viande de qualité :
agneau, porc, volaille, bœuf...
Portions limitées !*

**PORTION DE VIANDE À LA BROCHE
+ ACCOMPAGNEMENT DU JOUR**
20

**PORTION DE VIANDE À LA BROCHE
+ ACCOMPAGNEMENT DU JOUR
+ UN QUART DE VIN ROUGE**
25

LES DESSERTS.

LE FROMAGE « ROUELLE DU PIC »  7
FROMAGE DE CHÈVRE AU LAIT CRU • TARN (81)

LE FLAN LIBANAIS  8
FLAN MAISON À LA FLEUR D'ORANGER, SIROP AU MIEL, PÉTALES DE ROSE

LE CHEESECAKE DU CHEF  9
CRÈME CHEESE AU MASCARPONE, BISCUIT À BASE DE SPÉCULOOS, NOIX DE PÉCAN CARAMELISÉES

LA FIGUE & LA PISTACHE  9
CLAFOUTIS MAISON AUX FIGUES, GLACE À LA PISTACHE