

ENTRÉES

- 6 gros escargots de bourgogne sauvage de la maison de l'escargot 12€
Mozzarella di buffala artisanale, huile d'olive extra vierge 12€
Oeuf mayonnaise et bouquet de mesclun 4,50€
Belle Assiette de cucina Rubbia Galéra 14€
Salade de tomates cerise, citron, huile d'olive extra vierge et basilic 6€
Gyozas de Boeuf (shiitake, coriandre, gingembre, sauce soja) 10€

A PARTAGER

- Planche de charcuterie ou mixte 18€
Friture d'encornet en persillade et sauce tartare 10€
Focaccia maison au romarin et à l'ail 6€
Patatas bravas et aioli 6€
Houmous au sésame grillé et sumac 8€ ou Guacamoles au basilic 8€
Nems de poulet à la vietnamienne 12€
Sardines à l'huile d'olive bio « La Guildive » 12€
Accras de crevettes au citron et sauce pimentée 9€
Camembert d'isigny rôti au miel et thym citron 20€ ou à la truffe 28€
Finger de poulet pané aux céréales, mariné et piment d'espelette 10€
Fine tempura de patate douce et mayonnaise au curry bio et coriandre 6€

LES INCONTOURNABLE DE LA BRASSERIE

- Croque Monsieur gratiné au comté 18mois d'affinage
servi avec frites ou coeur de laitue 13€ sup Oeuf 1€
Tartare de boeuf à la vietnamienne façon « Thi Giao », tempura de patate douce 18€
Smash burger buns maison, boeuf français sélection nivernaise, cheddar, ketchup,
moutarde, pickles maison et oignons, frites 18€ sup bacon 1€
Omelette aux oeufs plein air (2 ingrédients au choix), mesclun 13€
« Jambon blanc champignon, emmental »

LES SALADES

- Salade César « poulet croustillant, parmesan, sauce césar, oeuf mollet et croutons à l'ail »
16€
Salade de tomates anciennes « mozzarella di buffalla, huile d'olive, jus de citron, nectarine
et basilic 19€
Salade de quinoa bio à la péruvienne « ceviche de bar, carpaccio d'oignon rouge, grenade,
poivron vert, tomates cerises, persil, coriandre et citron vert » 17€
Bo Bun « vermicelles de riz, aiguillettes de boeuf angus marinées, news de poulet à la
vietnamienne, cacahuètes grillée, coriandre, fritures d'échalote et pickles de carottes 16€

MENU PETIT CHARBON (jusqu'à 12ans) 12€

Steack Haché ou jambon frites, glaces, crêpe ou yaourt

La maison n'accepte pas les chèques, CB à partir de 10€ prix nets en euros service compris

POISSONS

Carpaccio de thon rouge à la méditerranéenne, thon rouge, crème d'olive de Kalamata, citron confit, huile d'olive extra vierge, amande fumée et basilic **18€**

Pavé de bar haricots vert et sauce vierge aux agrumes **22€**

Tartare de bar, guacamole au basilic, olive de Kalamata, graines de tournesol, salade d'herbes et frites **19€**

Moules de bouchot à la marinière et frites **17€**

VIANDES GRILLÉES À LA BRAISE

Bavette d'ailoyau 200gr véritable sauce échalote, frites **21€**

Noix d'entrecôte Black angus 250gr d'argentine sauce béarnaise, frites **35€**

Filet de boeuf d'argentine sauce au poivre malabar, frites **40€**

Coquelet entier jaune façon « Galeto Assado » rôti à la braise et frites **22€**

Belle côte de Boeuf 1kg « sélection nivernaise » 2 garnitures aux choix (2pers) **90€**

PÂTES ET RISOTTO

Spaghetti de la maison Mancini à la putanesca **17€**

Rigatoni de la maison Mancini au caviar de tomates bio de Salerne, stracciatella et basilic **19€**

Risotto crémeux au citron et aux herbes fraîches **18€**

GARNITURES

Frites **6€**, Coeur de laitue **6€**, Tempura de patate douce **6€**, Patatas bravas **6€**, haricots verts **7€**

DESSERTS ET FROMAGES

Assiettes 1 fromage **7€** ou 3 fromages **18€**

Fromages affinés de notre sélection

(Comté, Sainte Maure de Touraine, Saint nectaire, Fourme d'ambert, brillat savarin, tomme de brebis)

Crêpe à la minute, sucre, Nutella, confiture ou caramel beurre salé **6,5€**

Crêpe flambée au grand manier **8€**

Salade de fruits frais pomme, poire, ananas, kiwi, mangue, passion, citron vert **7€**

Mi-cuit au chocolat Inaya 65% glace vanille de Madagascar (12min de patience) **9€**

Café gourmand crème brûlée, salade de fruits et cookie maison **7€**

Glace Gérard Taurin MOF demandez notre sélection la boule **5€**

Profiteroles au chocolat Inaya 65%, glace vanille (1: **5,5€**, 2: **9€**, 3: **12€**)

Yaourt fermier **5€**

Crème brûlée à la vanille de Tahiti **8€**

Tiramisu **8€**

Couple glacé façon Fraîse Melba **12€**

Espuma au citron bio, sorbet à la framboise, financier aux amandes et opaline au samba **9€**

Coupe glacé colonel **10€**