

# LE MIDI

## Pour commencer

<b>L'OEUF MAYO</b>	<b>6.5€</b>
Oeuf mimosa, mayonnaise maison aux anchois	
<b>LA TOMATE</b>	<b>7€</b>
Soupe de tomate, sauce vierge poivrons, croûtons maison, câpres frits	
<b>LA DAURADE</b>	<b>8,5€</b>
Carpaccio de daurade, zestes d'agrumes et herbes fraîches	

## Plats

<b>STEAK POIVRE</b>	<b>24€</b>
Rumsteak, sauce au poivre et frites maison	
<b>CABILLAUD</b>	<b>22€</b>
Pavé de cabillaud, piperade de poivrons façon ratatouille	
<b>SALADE CÉSAR</b>	<b>21€</b>
Poulet, bacon, parmesan, croûtons et sauce César maison	
<b>LE CROQUE</b> <i>+2€ pour Madame</i>	<b>18€</b>
Pain de Bricheton, jambon, comté affiné servi avec salade et frites maison	
<b>LE CROQUE VÉGÉ</b> <i>+2€ pour Madame</i>	<b>18€</b>
Pain de Bricheton, pleurotes, oignons caramélisés, comté affiné servi avec salade et frites maison	

## Vins au verre 12,5cl

### Rouge

Dernier cru, AOC Beaujolais, 100% Gamay	<b>7€</b>
Domaine Montana, AOC Côtes Catalane	<b>7€</b>
Clos Grange-Vieille, AOC Médoc	<b>7.5€</b>

### Blanc

Bourgogne, AOC Bourgogne, Chardonnay	<b>7,5€</b>
Imbibez-vous, Cahors, Colombar/Sauvignon	<b>7€</b>
Préambule, VDF Loire, Sauvignon	<b>7€</b>

### Rosé

Domaine de Tamary, Côtes de Provence AOP	<b>7€</b>
--	-----------

## Pour finir

<b>LE CHEESECAKE BASQUE</b>	<b>6.5€</b>
Comme en Angleterre, mais dans le sud	
<b>LA MOUSSE</b>	<b>6.5€</b>
Mousse au chocolat XOCO 62%, fleur de sel et huile d'olive	
<b>LA SOUPE DE FRAISE</b>	<b>7€</b>
Soupe de fraises fraîches maison et sa boule de glace maison	

## Softs

Diabolo <sup>50cl</sup>	<b>6€</b>
Citronnade maison   Thé glacé maison	<b>4.5€</b>
Coca Cola   Coca zéro   Perrier <sup>33cl</sup>	<b>4.5€</b>
Fanta <sup>25cl</sup>	<b>4.2€</b>
Limonade	<b>4.5€</b>
Ginger beer   Tonic	<b>5€</b>
Kombucha <sup>33cl</sup>	<b>6€</b>
Jus de fruits	<b>5€</b>
Badoit / Evian <sup>1L</sup>	<b>7€</b>