

A decorative graphic consisting of several overlapping, flowing purple lines that form a complex, swirling shape. The lines are smooth and continuous, creating a sense of movement and elegance. The color is a rich, muted purple.

De toi
à moi

La vie côté Bridget

A table !

ENTRÉES



- GRAVLAX DE TRUITE PRINTANIER** 14 €
CHIPS DE PLANTAIN
Gravlax de truite, asperges vertes, crème citron raifort.
Pickles printaniers, salade d'herbes. Topping œufs de tobiko.
- TOI PATE MOI EN CROÛTE** 15 €
Porc, veau, canard & foie de volaille, gelée,
nuance d'Armagnac, pâte brisée.
- BOUQUET VEGETAL,** 12 €
NOTRE SALADE DE JEUNES POUSSSES
Batavia, frisée & feuilles de chêne rouge avec
selon la saison : cerfeuil, épinards, roquette & mizuna.
Assaisonnement vinaigrette au choix :
CLASSIQUE : huile d'olive de Kalamata relevée
d'une touche de fleur de sel.
GOURMAND : base aromatique à l'ail et
au vinaigre balsamique.
- TARTELETTE UMAMI** 14 €
Goût délicieux en japonais
Oignons compotés caramélisés, salade asperges fraîches,
cerfeuil & radis, mayonnaise ail des ours, jaune d'œuf confit.



PLUMA DE PORC 24 €

Pluma de porc marinée 48 h, pommes de terre grenaille, petits légumes glacés.

Sauce pomme/miel/moutarde à l'ancienne/gingembre !

A POELE LA DORADE 29 €

Filet de dorade (élevage français), asperges vertes, petits pois (ou fèves pelées), estragon, zeste de citron.

Ecrasé de pommes de terre aux herbes.

Salade d'herbes, citron confit, huile d'olive douce, pickles de graines de moutarde.

ORECCHIETTE CREMEUX BETTERAVES 18 €

CHEVRE & NOIX

Petites pâtes - Betteraves rôties au thym, crème de chèvre & noix.

Pesto & huile d'olive - Fromage râpé.

LA PIÈCE DU CHEF - FRITES MAISON - SALADE 26 €

Viande de bœuf français (Beauvallet) servie avec la sauce du jour.

Frites Maison taillées à la main, salées à la fleur de sel.

Salade De TOI à MOI

CŒURGER SAUCE LOVE 19 €

Pain burger **P&G**, steak de chez Beauvallet, fromage raclette, tomates, oignon rouge vinaigré, sauce LOVE.

Frites Maison taillées à la main, salées à la fleur de sel.

Salade De TOI à MOI

COMME UN WELLINGTON 24 €

Feuilletage garni porc, veau, canard & foie de volaille.

Salade De TOI à MOI

MENU ENFANT (- de 12 ans) 15 €

1 sirop au choix,

Steak haché 140 gr (Beauvallet) & Frites Maison ou 1 plat de la carte* (portion adaptée à l'enfant),

Le dessert au choix;

* sauf le Wellington.

DESSERTS



LA TARTE AUX FRUITS DE SAISON	8,5 €
Pâte sucrée vanille, confit de fruits, ganache vanille et fruits frais	
LE CŒUR COULANT CHOCOLAT	8 €
Chocolat Guanara 70 % & glace vanille	
ENTREMET	7 €
AUX COULEURS DE SAISON	
Biscuit croustillant, mousse aux couleurs de saison	
LA CRÉATION DU CHEFFE	9 €
PLANCHE GOURMANDE	9 €
Délicieuses petites surprises...	
MOUSSE AU CHOCOLAT	7 €
Chocolat Guanara 70 %	
PANNA COTA DE SAISON	7 €
Crème panna, coulis maison aux couleurs de saison	
DOUCEUR DE FRUIT	7 €
Biscuit, confit de fruit, mousse ...	
CRÈME BRÛLÉE	8 €
SALADE DE FRUITS FRAIS	6,5 €

PLANCHES & TAPPAS



Dans l'après-midi & chaque soir

SAVEURS LOCALES SUR PLANCHE à partager ou pas !

Sélection de salaison de la Maison BAUD

Sélection fromagerie, crèmerie des marchés, Alain MICHEL

Légumes de saison

Planche de charcuterie, fromages & légumes 24 €

Planche de charcuterie & légumes 14 €

Planche de fromages & légumes 14 €

QUI CROQUE LE CROQ' 14 €

Pain de mie PAN & GATÔ, béchamel, jambon blanc, fromage râpé, et le goût du mystère...

LA FRITE MAISON A L'ASSIETTE 6 €

Frites & sel de Guérande

Frites & persillade (ail frais, ail confit, persil, piment d'Espelette, sel gris)

TARTINADES & PAINS 10 €

Tapenades maison & assortiment de pains PAN & GATÔ

PANOZZO 12 €

Garni avec une base coulis de tomates, artichauds, tomates confites, oignons rouges, champignons de Paris, mesclun, huile d'olive

Le mercredi soir

Gambas
& **Risotto**
de saison

Gambas & Risotto
aux légumes de saison 29 €

À VOLONTÉ !

Risotto, riz rond (arborio/carnaroli), échalote, huile d'olive douce, beurre doux, mascarpone, parmesan râpé