

Boissons sans alc.

- Eau plate et pétillante ~~~~~ 50cl/3 1 litre/5
Coca-cola, Tonic, Jus de pomme bio ~~~~~ 2

Apéritif

- Frizzo Hugo Bio ~~~~~ 6
Prosecco et fleur de sureau

Vins Blancs

- Touraine Sauvignon « Les Parcelles » Paul Buisse ~~~~~ 22
100% sauvignon dans l'esprit des Sancerre et Pouilly.
... *Ça c'est pour du « belge » tomates crevettes et tartare*

- Vinho Verde Reserva Porta de Calçada ~~~~~ 21/4 verre
Assemblage de cépages locaux Alvarinho, loureiro, arinto, trajadura.
... *De l'iode, de l'iode et de l'iode. Cabillaud et crustacé et apéro*

- Le Blanc D'Enguerra Valencia ~~~~~ 23
Vin Vegan de la région de Valencia à base d'un cépage autochtone
le Verdil et une pointe de viognier.
... *Un peu sur tout, à se partager à l'apéro, en route sur le cabillaud*

- Due Uve Tenuta Betani Friul ~~~~~ 26
Pinot Grigio et Sauvignon.
... *Pour les gamberoni. Je dis ouiii !*

Vin Rosé

- Côtes du Rhône, Domaine la Bouveau la « Fruiandise » ~~~~~ 21/4 verre
... *Du rosé, du Rhône, du fruit ! Un rosé pas pour les blaireaux*

Vins Rouges

IGP Méditerranée Domaine Cristia Grenache ~~~~~ 21/4 verre

Un 100% grenache sur sable.

... le cristia... l'esprit Rayas est en toi. C'est bon pour tout le repas.

Innurieta Norte Navarra Espagne ~~~~~ 20

Assemblage de Merlot cabernet sauvignon et un soupçon de syrah.

... Côtes de Porc, romarin, la méditerranée ? Espagne, me voilà !

Montepulciano d'Abruzzo I Vasari Fratelli Barba ~~~~~ 26

100% montepulciano.

Pasticcio scamorza... on y va !

Côtes de Bourg Château La Grolet « Origine » ~~~~~ 29

70% merlot, 15% de cabernet sauvigno, 10% de cabernet franc et 5% de Malbec ; Vin biodynamique, végan sans intrants.

... classique et pas envie de se « casser la tête »

c'est juste pour vous, ça marche !

Côtes du Forez Domaine la Madone « Gamay sur Volcan » ~~~~~ 29

100%de vieux gamay sur roches basaltique

en biodynamie sans soufre ajouté.

... du fruit « de l'eau de volcan » sans intrants ! Saucisson de Lyon et

un peu frais avec les poissons, lâchez- vous !

Collioure Domaine Tour Vieille « La pinède » ~~~~~ 32

Magnifique terroir de schiste plongeant vers la méditerranée, grenache noir majoritaire, accompagné de mourvèdre et de carignan

... un tout petit peu plus « musclé »... sur les viandes !

C'est goûteux... c'est minéral .

Les entrées

- Des tomates, des crevettes, la sauce andalouse. ~~~~~ 14
- La bufala, des artichauts « texture », huile de Crête. ~~~~~ 14
- Gamberoni, farine de blé dur, hummus, persillade et autres. ~~~~~ 14
- Pasticcio, courgettes, scamorza fumée, ragoût de chair
à saucisse (végé : ragoût de chou-fleur). ~~~~~ 14

Les plats

- Dos de cabillaud au court-bouillon, beurre noisette, légumes de chez
Ludovic Lombardo, ma purée. ~~~~~ 22
- Tartare de bœuf d'une autre façon, pickles de légumes, salade,
bintjes. ~~~~~ 18
- Saucisson pistaché façon Lyon de chez Sébastien Dubru,
légumes verts, tourte Soubise, moutarde. ~~~~~ 18
- Côte à l'os de porc P.Q.A., 62° 01h10 puis croûtée, romarin,
aubergines, charlottes. ~~~~~ 22

Les desserts

- Flan caramel beurre salé, nougatine d'amandes, crème battue
« pour Alice ». ~~~~~ 7
- Crème glacée vanille, chocolat 70%, crème battue « pour Dimitri ». ~ 7
- Des fraises, du spéculoos, des pistaches, aigre-doux, encore
de la crème battue. ~~~~~ 8
- Ma traditionnelle tarte aux figues servie tiède,
crème glacée vanille. ~~~~~ 8