

La Table Gourmande

Ouvert tous les jours de 12h00 à 14h00 et de 19h30 à 22h30

Formules du jour

Du Lundi au Vendredi

Plat du jour 13€

Formule: Entrée + Plat OU Plat + Dessert 19.90€

Formule: Entrée + Plat + Dessert 24€

Les Entrées

INTENSEMENT CRABE, SOUPE DE FAVOUILLES ET EMMIETTE DE CHAIR DE TOURTEAU, CROSTINI GOURMANDS DE ROUILLE

13 €

SOUPE FROIDE DE TOMATES ROTIES LENTEMENT AU FOUR, TARTARE DE COURGETTE ET JAMBON SPECK FOCCACCIA TOASTEE A LA TAPENADE

12 €

SAUMON CONFIT A 42° CONFITURE DE POIVRONS, ROQUETTE ET PIGNONS DE PIN, GAUFRES AUX HERBES



Les Références

ENTRECÔTE SIMMENTAL (260g) AUX 3 POIVRES, FRITES SALADE

24 €

VERITABLE TARTARE PREPARE DE BŒUF AU COUTEAU FRITES, SALADE VERTE

17€

BURGER TRADITIONNEL (bun's, steack haché BLACK ANGUS, Sauce barbecue, salade, tomates, oignon cheddar)



Les Viandes

MAGRET DE CANARD A L'ABRICOT ET ECLATS DE PISTACHE, ECRASE D'AGATA A L'HUILE D'OLIVES, JUS CORSE AU MIEL DE ROMARIN

19€

NOIX DE JOUES DE PORC CONFITES EN BARIGOULE D'ARTICHAUTS, BOUILLON PARFUME AU PISTOU

21 €

SOURIS D'AGNEAU, JUS AU THYM, MINI RATATOUILLE



Les Poissons

ALLER ET RETOUR DU PAVE DE THON EN CROÛTE D'AGRUMES, COMPOTEE DE FENOUIL PARFUMEE A LA BAIE DE TIMUT

18 €

DAUBE DE POULPE PROVENCALE RIZ BASMATI

17€

FILET DE BAR EN PEAU CROUSTILLANTE, BEURRE BLANC AU COMBAWA ET KASHA (SARRASIN GRILLE FACON RISOTTO)



Le Veget'Halles

TATIN DE TOMATES, SORBET HUILE D'OLIVES SALADE VERTE A LA VINAIGRETTE DE BASILIC

10€

PATATES DOUCES FARCIES AUX LENTILLES BELUGA, DOUCE CREME AU CUMIN





Les Salades

SALADE CAESAR

14 €

SALADE DE CREVETTES LAQUEES MIROIR FACON THAI



Les Desserts

NOS FROMAGES ASSIETTE DE 3 FROMAGES SELECTIONNES SALADE FOLLE

9€

LE RENDEZ-VOUS GOURMAND - 7€

(Sélection de douceurs et café RICHARD)

LES PROFITEROLES
LA TARTE MAISON

DESSERT DU JOURA DECOUVRIR

CAFE GOURMAND 8€



Les Cafés



LES CAFES ET INFUSIONS

CAFE 1.80€

NOISETTE 1.90€

DOUBLE CAFE 3.60€

THE OU INFUSIONS 3.50€

CHOCOLAT CHAUD 3.60€

