

LE SNACK

Assiette de charcuterie 20 🐄

Assortiment de charcuterie selon arrivage

Selection of cold cuts according to our arrival

L'ami du bon vin 18 🌐 🍷

Selon l'humeur du chef; Brie, vieux comté, fromage de Mr Fabre, Saint Nectaire...

According to the Chef's mood; Brie, comté cheese, cheese from Mr. Fabre, Saint Nectaire...

Assiette mixte 22

Assortiment de charcuterie et de fromage

Selection of cold cuts and cheese

Pizza à la truffe bio 22 🍷

Pizza à la truffe noire d'été, mozzarella

Pizza with black truffle, mozzarella

Penne sans gluten all'arrabiata & vieux parmesan 18 🍷 🐄 🌐

Arrabiata gluten free penne with aged parmesan cheese

Spaghetti all'arrabiata & vieux parmesan 16 🍷 🐄

Arrabiata spaghetti with aged parmesan cheese

Club suprême de poulet 22

Filet de poulet cuit à basse température, mayonnaise légère, salade, accompagné de frites

Chicken fillet baked at a low temperature, light mayonnaise, salad, served with french fries

LE FAMEUX BURGER DU W - Le Classic 26

Bun classique bio, steak de bœuf Black Angus bio (180g), cheddar bio, tomate, oignons, pickles, salade, bacon et délicieuse sauce maison

Organic classic bun, organic Black Angus ground beef (180g), organic cheddar cheese, tomato, onions, pickles, salad, bacon and delicious homemade sauce

Fregula sarda parfum citron et olives noirs 18

Fregula sarda with lemon and black olives

Risotto Carnaroli à la carotte et son émulsion 18 🍷

Risotto Carnaroli with carrot and its emulsion

🌐	SANS GLUTEN
🐄	SANS LAITAGE
🍷	VÉGÉTARIEN
🌿	VÉGÉTALIEN

Origine des viandes: Union Européenne - Origin of meats : European Union

Tous nos prix sont exprimés en euros toutes taxes comprises. Les chèques et tickets restaurant ne sont pas acceptés.

Nous invitons tous nos clients à demander la composition de nos plats (ingrédients et allergènes).

N'hésitez pas à communiquer toute allergie ou régime alimentaire spécial afin de satisfaire tous vos besoins.

All of our prices are in euros and are inclusive of VAT. Cheques and restaurant vouchers are not accepted.

We welcome inquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.

Please inform us of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of, when preparing your menu request.

POUR COMMENCER

Formule midi à 29€ *

Entrée + plat

ou

Plat + dessert

Saumon façon gravelax à la betterave et à la vodka 14

Salmon gravelax with beetroot and vodka

Sashimi de dorade mariné yuzu sésame et salade wakame - carottes 12

Sea bream Sashimi marinated with sesame yuzu and wakame - carrots salad

Carpaccio de Bœuf bio Black Angus au Pistou blanc et légumes confits 18

Organic Black Angus beef Carpaccio with white pesto and pickled vegetables

Salade Caesar & son œuf parfait 19

Suprême de poulet cuit à basse température, salade, tomate, croutons, bacon, œuf parfait, anchois à l'huile d'olive extra-vierge et sauce Caesar au parmesan

Chicken supreme baked at a low temperature, salad, tomato, croutons, bacon, "perfect" egg, anchovies with extra-virgin olive oil and Caesar dressing with parmesan cheese

POUR CONTINUER

Epaule d'agneau braisée 7h, fregula sarda, courgettes, citron, olive et son jus 23

Lamb shoulder braised for 7 hours, fregula sarda, zucchini, lemon, olive and its juice

Pavé de cabillaud sur un lit de risotto Carnaroli à la carotte et son émulsion 25

Cod fillet over a bed of risotto Carnaroli with carrot and its emulsion

Aile de raie cuite à la vapeur, wok de légumes, sauce curry doux et coco 24 🐮

Wing of steamed skate, wok of vegetables, curry and coco sauce

Entrecôte de Bœuf Bio Black Angus accompagné de frites maison & salade * 28

Organic Black Angus rib steak served with homemade french fries & salad

* Pour l'entrecôte de boeuf Bio Black Angus: supplément de 3€ sur la formule midi.

LA NOTE SUCRÉE

La pomme cuite basse température esprit ginger bread et sa glace pomme 10

Apple cooked at a low temperature, ginger bread spirit with apple ice cream

La salade de fruits faite maison pochée au sirop 10 🐮

Homemade poached fruit salad with syrup

Crème brûlée à la vanille 10

Vanilla creme brule

La traditionnelle coupe de glace (3 boules) 10

The traditional ice cream cup (3 ice cream scoops)

Café et ses 3 gourmandises 11

Coffee with 3 mini pastries

Coulant au chocolat et crème anglaise à la vanille 10

Chocolate cake with vanilla custard