

A PARTAGER / To share

Le croque 'n' truffe

Croque monsieur with ham, cheese and truffle

25€

L'asiatique : Nems, Samoussas et Crevettes panko

Spring rolls, Samoussas and panko prawns

Pour 2 18€

Pour 3 25€

Panisses frites, sauce au yaourt

Deepfried chickpea with yogurt sauce

20€

ENTRÉES / Starters

Salade césar

Cesar salad

25€

Tataki de bœuf, salade et marinade asiatique, sésame et avocat

Beef tataki, salad with Asian marinade, sesame and avocado

25€

Poke bowl au poulet crispy et fromage crémeux

Poke bowl with crispy chicken and cream cheese

26€

Os à moelle rôti, toast de pain de campagne, salade

Roasted bone marrow, country bread toast, salad

24€

Salade de queues de gambas rôties marinées au miel, soja et gingembre

Roasted king prawns salad marinated with honey, soya and ginger

26€

POISSONS / Fish

Poulpe sauté en persillade, sauce aioli <i>Sauteed octopus with parsley and garlic, aioli sauce</i>	39€
Saint-Jacques snackées, crème de poivrons et chorizo <i>Seared scallops, bell pepper and chorizo cream</i>	44€
Dos de cabillaud rôti, jus lié à l'olive <i>Roasted cod fillet, olive-infused jus</i>	38€
Filet de daurade, sauce vin blanc à l'aneth <i>Sea bream fillet, white wine with dill</i>	36€

GARNITURES / Sides

Inclus 2 garnitures par plat / Included 2 sides per dish

**Purée de pommes de terre / frites / légumes confits / pommes de terre grenaille rôtis / purée de patate douce à la vanille /
salade mixte / riz parfumé**
*Mashed potatoes / french fries / glazed vegetables / roasted baby potatoes / vanilla sweet potato purée /
mixed salad / fragrant rice*

VIANDES / Meat

Paleron de bœuf braisé au vin rouge

Braised chuck steak in red wine

36€

Entrecôte à la plancha

Snacked grilled ribeye steak

42€

Burger du Pearl au Saint-Nectaire

Pearl Burger with Saint-Nectaire cheese

35€

Suprême de volaille façon basquaise

Chicken supreme Basque-style

35€

Tartare de bœuf classique

Classic beef tartare

34€

GARNITURES / Sides

Inclus 2 garnitures par plat / Included 2 sides per dish

**Purée de pommes de terre / frites / légumes confits / pommes de terre grenaille rôtis / purée de patate douce à la vanille /
salade mixte / riz parfumé**

*Mashed potatoes / french fries / glazed vegetables / roasted baby potatoes / vanilla sweet potato purée /
mixed salad / fragrant rice*

VÉGÉTARIEN / Vegetarian

Assiette plaisir : purée de patate douce à la vanille, légumes confits, patates grenailles rôties, panisses frites

Pleasure Plate: sweet potato puree with vanilla, glazed vegetables, roasted baby potatoes, chickpea fries

32€

Riz Thaï sauté aux légumes

Fried Thai rice with vegetables

24€

MENU ENFANT / Kids

Steak haché

Beef (Ground)

20 €

Filet de poulet pané

Crispy chicken

20 €

Cabillaud pané

Breaded fish

20 €

Les plats peuvent être accompagnés de frites, riz ou légumes / Une boule de glace au choix en dessert

Can be served with french fries, rice or veg / A scoop of ice cream of your choice for dessert

NOS DESSERTS

« Fait maison - Homemade »

Moelleux financier glacé au chocolat, crème praliné et éclats de cacahuètes <i>Chocolate financier cake with praline cream and crushed peanuts</i>	16€
Cœur coulant chocolat, glace vanille <i>Chocolate flowing heart fondant with vanilla ice cream</i>	16€
Tartelette tatin, glace vanille <i>Tarte Tatin, vanilla ice cream</i>	16€
Cheese cake exotique <i>Exotic cheesecake</i>	16€
Maxi cookie aux trois chocolats, glace caramel <i>Maxi cookie with three chocolates, caramel ice cream</i>	16€
Café gourmand <i>Coffee with a selection of desserts</i>	17€
Glaces Barbarac — Sorbets (3 boules) <i>Ice creams – Sorbets</i> Crèmes glacées : Vanille, Chocolat, Café, Pistache, Coco, Caramel, Yaourt Sorbets : Fraise, Framboise, Mangue, Passion, Citron jaune <i>Ice Cream : vanilla, chocolate, coffee, pistachio, coconut</i> <i>Sorbet : strawberry, raspberry, mango, passion fruit, lemon</i>	15€