

Nos Formules

LE MIDI EN SEMAINE

- PLAT DU JOUR 10.90€
- ENTRÉE + PLAT DU JOUR 16€
- PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR 16€
- ENTRÉE + PLAT + DESSERT DU JOUR 18€

LE MERCREDI SOIR

38€

VIANDES À VOLONTÉ:

CÔTE DE BOEUF

AGNEAU

POULET

CANARD

LE JEUDI COQUILLAGES

35€

A VOLONTÉ

LE MENU DÉCOUVERTE

38€

RAVIOLIS CÈPES & TRUFFE

OU

CEVICHE DE DAURADE

RAVIOLIS DE PROVENCE

OU

DAUBE D'ENCORNETS

CARPACCIO D'ANANAS

OU

CRÈME BRULÉE



Nos Tapas

ASSIETTE MÉDITERRANÉENNE

Accra de morue, beignets de fleur de courgette, huîtres, moules gratinées, gyosa de légumes, sardines

30€

DÉCLINAISON DE CREVETTES

Bonbons de crevettes, ravioles de crevettes, bricks de crevettes, beignets de crevettes, gyosa, gambas et wakamé

26€

PLANCHE DE CHARCUTERIE

Coppa affinée, jambon cru Serrano, saucisson, jambon cuit, beurre demi sel

18€

TENDERS MAYO TRUFFÉE

13€

CAMEMBERT À LA TRUFFE

16€

FRITES DE PATATES DOUCES

8€





Nos Salades et entrées

LA SALADE DE POULPE

18€

LA SALADE CAESAR

18€

LA SALADE DE CHÈVRE CHAUD

18€

LES RAVIOLIS CÈPES & TRUFFE

Crème de cèpes, pétales de parmesan, copeaux
de truffes

14€

LE MI-CUIT DE FOIE GRAS

A la truffe, madeleine et confiture de cerise noire

18€

LE TATAKI DE BOEUF

Boeuf juste snacké, pesto, parmesan et végétaux

15€

LE CEVICHE DE DAURADE

Mariné dans une huile citronnée, agrumes, tomates cerises
séchées et végétaux

14€





Nos Pâtes et nos Poissons

GNOCCHIS AL TARTUFO

20€

LES RAVIOLIS DE PROVENCE

18€

LE RISOTTO Ô ST JACQUES

Risotto aux asperges vertes, st jacques fraîches, parmesan

28€

LE DOS DE CABILLAUD

A l'orange, écrasé de patates douces, légumes croquants

25€

LA PETITE BOUILLABAISSSE

Filets de: daurade, lotte, rascasse, rouget
soupe de poissons de roche

34€

LA DAUBE D'ENCORNETS

Une daube à la provençale, carottes, oignons,
persil, vin rouge, thym, ail et tomates

21€





Nos Viandes

LE BLACK WOLF BURGER

Steak haché de 180g, pain au charbon végétal, coppa, cheddar généreux, tomates, sauce cèpes

18€

LA SOURIS D'AGNEAU

Aux abricots confits, purée et légumes croquants

32€

LE MAGRET DE CANARD

Jus court au miel, pomme de terre, kadaïfs

32€

L'ENTRECÔTE

Aberdeen Angus, pure Irlandaise, sauce cèpes, potatoes et légumes

27€

LA CÔTE À L'OS

Pure Irlandaise de plus d'1kg, sauce cèpes, frites et légumes

65€





Nos Douceurs

LE PAIN PERDU

Brioché et moelleux, glace vanille et caramel au
beurre salé

8€

LA CRÈME BRULÉE

A la vanille de Madagascar

8€

LE TIRAMISÙ

Recette italienne, l'original

9€

LE CARPACCIO D'ANANAS

9€

LE CAFÉ GOURMAND

10€

LE RHUM GOURMAND

16€

