

# Carte

## A PARTAGER

\*\* Plats servis uniquement le soir

Planche de charcuterie fumée au bois de hêtre <i>beurre aromatisé, cornichons et oignons pickles</i>	<b>25</b>
Fromages de la ferme de la Tremblaye <i>confiture du Queyras et fruits secs</i>	<b>25</b>
Assiette de la mer <i>crevettes, bulots, rillettes de saumon, mayonnaise maison</i>	<b>25</b>
L'irrésistible MEGA croque monsieur**	<b>20</b>
Tartare au couteau traditionnel, salade**	<b>20</b>
La grosse burrata et légumes pickles	<b>15</b>
Tielle sétoise de la cousine <i>tourte garnie d'un ragoût de poulpe et sauce tomate épicée</i>	<b>15</b>
Œuf à la coque, mouillettes <i>beurre aromatisé, mousse de champignons maison</i>	<b>10</b>
Os à moëlle, pain aillé et huile d'olive	<b>10</b>

## PLATS DU MIDI

Tartare au couteau traditionnel, pomme de terre au four	<b>16</b>
Croque monsieur, salade	<b>14</b>
Salade de la semaine, légumes de saison	<b>14</b>

Tous nos produits ont été sélectionnés avec soin auprès de producteurs talentueux qui valorisent les terroirs de notre pays. Nous privilégions l'approvisionnement local.

# Carte

## PETITE FAIM

Saucisson de Bœuf Angus <i>des Hommes et des Boeufs</i>	8
Huitres*6, fines de claire N°3	8
Tranche de pâté croûte	7
Part de tielle sétoise	5
Radis beurre aromatisé	6
Caviar d'aubergine maison	6

## DESSERTS

Soupe de fraises basilic, financiers amandes	8
Tarte aux pommes maison	8

## SOFTS

Sirops à l'eau artisanaux (plantes du Queyras)	2.5
Bière sans alcool	6
Café	2.5
Thé	3

Tous nos produits ont été sélectionnés avec soin auprès de producteurs talentueux qui valorisent les terroirs de notre pays. Nous privilégions l'approvisionnement local.