

# L'OISEAU SUR SA BRANCHE

Pas d'embrouille que de la tambouille {100% cuisine maison}

## LES ÉCHAUFFES PAPILLES

<b>GASPACHO COURGETTE, CONCOMBRE &amp; BASILIC ...</b>	8
Crème de feta aux herbes folles	
<b>PORCO TONATO</b> .....	10
Chiffonade de filet mignon, sauce au thon & câpres	
<b>GRAVELAX DE MAIGRE À LA VERVEINE</b> .....	14
Vinaigrette aux agrumes, chutney d'abricots	
<b>CAILLETTE DE LA MAISON</b> .....	10
Salade d'herbes & crème d'ail confit	

## LES PLATS QUI FONT MOUCHE

<b>SALADE DE FALAFELS DE POIS CHICHE</b> .....	18
Sauce yaourt aux herbes, crudités de saison, salade jamais malade, vinaigrette coriandre et gingembre pour le peps!	
<b>TRAVERS DE COCHON CONFIT</b> .....	21
Lacqué soja et miel, mousseline de carottes à l'orange	
<b>TARTARE DE BAVETTE COUPÉ AU COUTEAU</b> .....	22
L'ail et la sauce nuoc-mam pour pepser et patatas de la terre	
<b>DAURADE SÉBASTE GRILLÉE SUR PEAU</b> .....	25
Herbes fraîches, mini courgette & poivrons, panisse & sauce vierge	
<b>COLLIER D'AGNEAU À PARTAGER</b> .....	48
Comme un bijoux, confit toute la nuit et son vrai jus. Pommes de terre jolies jolies et légumes de saison	

Nos viandes sont origine France

**EXEMPLE DE CARTE**  
Nous changeons notre carte quotidiennement  
Menu à 23€ les midis en semaine (hors saison)  
À la carte soirs et week-ends

## LES PETITS PÉCHÉS

<b>PLATEAU DE FROMAGE</b> .....	10
Du coin et d'ailleurs	
<b>FINGER COMME UN SNICKERS</b> .....	9
Biscuit qui croque, crème cacahuète, cœur caramel et enrobage chocolat	
<b>PAVLOVA AUX CERISES &amp; RHUBARBE</b> .....	10
Meringue croustillante, ganache chocolat blanc & citron vert	
<b>CHEESE CAKE CITRON VERT</b> .....	8,5
Cream cheese et crémeux au citron vert, biscuit noisettes et amandes	
<b>TARTE AUX PREMIERS ABRICOTS !</b> .....	8
Noisettes & rhubarbe, crème diplomate à la vanille gousse	

### POUR LES ZOZIOS 15€

Jusqu'à 12 ans

Nuggets de poulet maison & patatas  
1 sirop ou diablo  
1 boule de glace

Des informations sur les allergènes  
contenus dans nos plats vous seront  
transmises sur demande par le personnel  
du restaurant.

À la carte soirs et week-ends