

L'ESTANKO

BAR À MANGER

LE GRIGNOTAGE À PARTAGER

- Paté en croûte façon la belle Aurore.....11.50 €
- Camembert rôti au miel et noisettes
torréfiées.....11.50 €
- Moules farcies au beurre persillé :
-les 6 8.50€
-les 12 16.00€
- Planche de charcuteries : jambon de Parme, chorizo de
Bellota, jambon blanc tartufata.....15.50 €
- Assiette de fromages : Saint-Maure cendré, Tomme de
vache, Comté fruité 18 mois, Bresse Bleu14.90€
- Assortiment de charcuteries et fromages.....18.50€
- Saumon gravlax et gel de citron confit 11.50€
- Tataki de Thon rouge (ikejime), condiment ponzu,
gingembre 14.50€
- Croque monsieur à la truffe d'été.....9.90€
- Gambas en tempura maison, sauce aigre douce :
-3 pièces.....7.50€
-6 pièces.....14.50€
-9 pièces.....19.90€
- Oeuf parfait bio de chez Mistral, sabayon à la truffe
d'été et focaccia.....8.80€
- Chorizo grillé, flambé devant vous à la
Farigoule.....9.90€

LES DESSERTS

- Pâtisserie de chez Meinado présentée dans notre
vitrine
12 €

BRASSERIE

SALLE À MANGER

- Risotto Arborio de gambas ,jus de têtes.....19,90€
- Ribs de bœuf Black Angus,24.90€
sauce barbecue maison
- Noix d'entrecôte Black Angus cuite dans son beurre
moussant, sauce au poivre vert :
-Les 300gr.....36.90€
-Les 600gr.....72€
- Poitrine de cochon cuite basse température,
jus de cuisson soja et badiane19.90€
- Filet de Saint-Pierre juste rôti, polenta crémeuse
citron, carotte confite , sauce homardine 26.90€
- La pêche du jour : “voir l'ardoise”

LES ACCOMPAGNEMENTS

- Poêlée de légumes de saison.....5.50€
- Frites fraîches5.50€
- Purée de patatess douce.....5.50€
- Gratin dauphinois à l'ancienne5.50€

MENU ENFANT 13.90 €
Sirop aux choix
Cordon bleu fait maison
ou
Steak haché
Frites
Mousse au chocolat

