

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 Bleu 14.90€
- 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 badiane 19.90€
- 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 fraîches 5.50€
- Purée de patates douces 5.50€
- Gratin dauphinois à l'ancienne 5.50€

MENU ENFANT 13.90 €

Sirop aux choix
Cordon bleu fait maison
ou
Steak haché
Frites
Mousse au chocolat

