

## Nos Entrées

### *Fraîcheur de Pastèque*



Médaille de pastèque confite, Fêta assaisonnée aux petits condiments & sorbet Calamansi

15€

### *L'intemporel*



Jambon cru, déclinaison de melon : miroir, chiffonnade marinée & granité

17€

### *La Burrata*

Burrata crémeuse, coulis de tomates rôties, méli-mélo de tomates cerises, croûtons croustillants & pesto aux herbes

16€

### *Tartare de Truite des « Rivières » - Jura*

Mesclun de salade, pickles de légumes, assaisonnement délicat & tuile croustillante

17€

## Nos Viandes

### *Le Tigre Qui Pleure*

Rumsteek grillé et émincé, sauce relevée au tamarin, citron vert, coriandre, piment, frites de polenta & mesclun de salade

31€

### *Le Burger MB*

Pain burger doré au beurre, steak haché de bœuf, scamorza fondante, ketchup maison, oignons confits, tomates fraîches, salade & frites

27€

### *Le Veau Rosé*

Cuit basse température, rôti au beurre, sauce au thon relevé, condiments croquants, pommes dauphines & légumes de saison

34€

## Nos Poissons

### *Le Poulpe*

Poulpe rôti, médaillons de pastèque confite, riz parfumé & sauce Calamansi

31€

### *Le Bar*

Filet de bar à l'unilatérale, sauce vierge framboise, pommes dauphines & jeunes légumes glacés

33€

## Nos Pâtes

### *Tagliatelles aux Gambas Snackée & sa Bisque*

30€

### *Tagliatelles Façon Amatriciana*

Tagliatelles nappées de sauce tomate mijotée, Guanciale croustillant & Pecorino affiné

28€



Poisson/Viande, Provenance Européenne & France



Végétarien






Sans lactose


Prix TTC TVA comprise

# Sur Le Pouce

de 12h00 jusqu'à la fermeture de la cuisine

-  **Le Tataki de Thon** 21€  
Graines de sésame torréfiées, réduction teriyaki, salade & pickles de légumes croquants
- La César** 23€  
Salade romaine, aiguillettes de poulet croustillantes aux corn-flakes, copeaux de parmesan, filet d'anchois & croûtons au beurre
-  **L'omelette** 16€  
Œufs de poules élevées en plein air, Comté Fondant, salade & frites
-  **Le Tartare de Bœuf Charolais-au couteau** 26€  
Bœuf sélectionné, assaisonnement classique, ketchup maison, salade & frites
- Le "Club" Saumon** 23€  
Saumon gravalax, crème fouettée acidulée aux herbes, tomates, salade & frites
- La Planchette** 23€


## Les P'tits Gourmets




- Les Croustillants** 13€  
Aiguillettes de poulets au corn-flakes & frites
- Cheeseburger** 14€  
Pain burger doré au four, steak haché de bœuf, Comté fondant & frites
-  **Tagliatelles Sauce Tomate** 15€

## Parenthèse Sucrée

- Assiette de fromages affinés** Selon la sélection du chef 11€
- Tiramisu Myrtille** 11€  
Crème mascarpone foisonnée, biscuit de savoie maison & marmelade aux petites myrtilles
- Millefeuilles Croustillant au Praliné** 11€  
Fine couche caramélisée, crème mousseline praliné & coulis gourmand chocolat-caramel
- Bavarois Glacé Framboise** 11€  
Crème anglaise allégée, éclats de framboises & biscuit cuillère
- Forêt Noire Façon MB** 11€  
Mousse au chocolat noir, génoise maison au cacao, amarena & son petit jus au kirsch
- Tarte du Jour** Selon l'inspiration du chef 11€

## Nos Crèmes Glacées & Sorbets

- Chocolat, Vanille, Caramel Beurre Salé 3.50€  
 Citron, Fraise, Fruits Rouge, Ananas, Exotique, Calamansi **La Boule**

 Poisson/Viande, Provenance Européenne & France  Végétarien  Sans lactose

Prix TTC TVA comprise