CÔTE & BBQ

LES BRASEROS À PICORE	R
ÉMINCÉS DE POULET marinées aux épices douces, pommes de terre nouvelles aux herbe	9.0
GROSSES CREVETTES aux agrumes, guacamole maison	9.0
COEURS DE CANARD en persillade et flambées au Cognac, pommes de terre nouvelles a	9.0 ux herbes

MAGRET DE CANARD LAQUÉ ~ 350gr 15.0 sauce barbecue et graines de sésame torréfiées, pommes de terre nouvelles aux herbes COUTEAUX EN PERSILLADE ~ 300gr 12.0 crème de beurre d'herbes et kumquats PICANHA DE BOEUF ANGUS ~ 250gr 15.0 saisie saignante et fleur de sel, pommes de terre nouvelles aux herbes

	ENCAS DE P'TITE FAIM	
ĺ	LES VERRINES DE « SARDÉLICES »	10,0
	(voir notre sélection du moment) servies avec pain et condiments	

AUTRES PARTAGES	
BURATTA CRÈMEUSE caviar d'aubergines, noisettes torréfiées, huile d'olive	12.0
CROQ' LE JAMBON TRUFFÉ AUX HERBES à manger avec les doigts	12.0
CAMEMBERT RÔTI AU ROMARIN dans sa boîte, focaccia en mouillettes	12.0

GARNITURES	
ASSORTIMENT DE LÉGUMES GRILLÉS DU MOMENT	6.0
POMMES DE TERRE NOUVELLES AUX HERBES	5.0
FRITES saupoudrées de parmesan	5.0

DESSERTS	
ANANAS RÔTI	7.0
flambés au rhum avec sa boule de glace vanille bourbon	
ABRICOTS EN BROCHETTE DE ROMARIN flambé à la gnôle d'abricot et sorbet abricot	7.0
LA BRIOCHE PERDUE nappée de caramel au beurre salé	7.0
SELECTION DE GLACES ET SORBETS « Glaces des Alpes » / 2 boules	6.0
GLACES Vanille bourbon, Chocolat, Rhum raisin, Pistache, Café, chocolat, Caramel au beurre salé, Noix de coco	
SORBETS Fraise, Framboise, Citron, Mangue, Clémentine, Abrica Pêche de vigne	ot, Cassis,