

GARÇON!

ENTREES

Foie gras maison, pistaches, pickles et haricots, brioche toastée	19
Poulpe grillé, pommes de terres fumées au romarin, sauce aigre douce	14
Tartare de lieu noir, œufs de hareng et légumes croquants	11
Velouté de petits pois, crème montée au chorizo	12
Houmous de betterave et gravelax d'espadon aux herbes	15

PLATS

Risotto primavera, poulet fermier au parmesan	22
Ravioles du jour	19
Noix de veau braisée, pommes Dauphine à l'ail des ours, jus réduit	27
Filet de daurade, galette de maïs et asperges vertes	26
Pavé de truite aux moules, légumes de saison	24
Agneau de 7 heures mograbiah et courgettes épicées	26
"Croque Garçon", au comté et sel de truffe, mesclun	19,50
Plat du jour – ARDOISE	

Assiette de fromages affinés – MAISON LE CABRICHOU	14
--	----

DESSERTS

Panna cotta à la mangue, miel et cacahuètes caramélisées	9
Fraisier au chocolat blanc, Amaretto	12
Crèmeux au chocolat, croustillant de sésame	12
Baba au Limoncello	11
Faisselle de chèvre frais Bio, coulis de fruits rouges	9

FORMULE DU JOUR, au déjeuner uniquement

Du lundi au vendredi, l'équipe "Garçon !" vous propose une formule entrée / plat / dessert à 28€

Nous sommes en mesure de vous fournir toute information concernant l'origine et la provenance des viandes et poissons servis dans notre restaurant

GARÇON!

STARTERS

Homemade foie gras, pistachios, rhubarb and pickles, toasted brioche	19
Grilled octopus, smoked potatoes with herbs, sweet and sour sauce	14
Saith tartar, herring eggs and crunchy vegetables	11
Pea soup with chorizo cream	10
Beet Humus and swordfish gravlax	12

MAIN COURSES

Primavera risotto, free range chicken with parmesan	22
Homemade ravioli of moment	19
Braised cushion of veal, Dauphine potatoes with wild garlic, meat juice	27
Sea Bream fillet, corn cake and green asparagus	26
Trout slab with mussels and season vegetables	24
7-hour cooked lamb, Mograbiah and spicy zucchinis	26
“Croque-Garçon!” truffled toasted sandwich, salad	19,50
Course of the day – ARDOISE	
Cheese plate – FROM LE CABRICHOU	14

DESSERTS

Mango panna cotta with honey and caramelized peanuts	9
“Fraisier” (strawberry cake) with white chocolate and Amaretto	12
Chocolate cake and crunchy sesame	12
Baba with Limoncello	11
Cottage cheese with red fruit coulis	9

TODAY'S MENU, for lunch only

From Monday to Friday, the "Garçon !" team prepares a menu starter / main course / dessert 28€

We are able to provide you any information concerning the origin and provenance of meat and fish served in our restaurant