

Les entrées

- Tartare de Saint Jacques «d'Atlantique» guacamole mariné au piment d'Espelette, vinaigrette passion, jeunes pousses, baies de Goji 22€
- Foie gras mi-cuit par nos soins, Domaine de Limagne, pain d'épice maison & chutney 22€
- Mosaïque de dos de cabillaud et truite du Jura en gravlax sur un nuage de yuzu 21€
-  • Salade d'été Maison Blanche, cœur d'artichaut, fleur de chèvre frais, tomates cerise et vinaigrette au pamplemousse 18€
- Salade Niçoise revisitée par le chef, thon mi-cuit, haricots verts, anchois, olives Kalamata et œuf parfait 21€
-  Trilogie de tomates, tartare de tomates jaunes au basilic, gaspacho et céleri croquant, sorbet de tomates maison 20€
- Tartare de bœuf aux senteurs d'Asie, salade aux pousses de soja, frites 25€

Les plats

- Selle d'agneau rôtie en croûte d'herbes, carottes fanes rôties, échalions grillés, artichauts & jus réduit 32€
- Rougaille « ourite » tentacule de poulpe grillée aux épices mauriciennes, koutia de mangue, riz créole croustillant de papadam 28€
- Noix d'entrecôte Herdshire grillée au poivre de Sarawak, jus corsé au vin rouge & accompagnement du moment 30€
-  Poke végétarien, riz au jasmin, lamelles d'avocat, julienne de légumes, pousses de soja & tofu 23€
-  Pappardelle alla saporita olives taggiasches, ail, tomates séchées, câpres, piment d'Espelette, copeaux de parmesan et persil 24€
- Dos de cabillaud cuit sur peau, jus de crustacé au curry, écrasé de pommes de terre à la ciboulette, légumes de saison 27€
- Omelette MB, œufs de poule BIO, fromage & jambon, salade & frites 19€

 Végétarien

Les incontournables

Melon au jambon cru de pays affiné 18 mois, servi avec son pinot des Charentes	18€
 Arancini aux morilles, comme en Sicile, sauce pomodoro à l'étouffée	17€
Tataki de thon aux graines de sésame torréfiées, légumes croquants	21€
Lamelles de calamar frit maison & sauce tartare	13€
Club sandwich MB, tomates, volaille, filet de porc fumé, oeuf sauté et frites	21€
Cheesburger au cheddar, sauce barbecue maison, cornichons, oignons, tomates et frites	23€
Planche de charcuterie «jambon fermier d'Auvergne» cochon élevé en plein air appellation IGP et salami des abruzzes «Italie»	18€
Petit Sardina «aceite de oliva» à l'huile d'olive en boîte fraîche d'Espagne	17€

Coin enfants

Nuggets de poulet, frites ou pâtes au beurre	15€
Steak haché de boeuf, frites ou pâtes au beurre	15€
Jambon blanc & pâtes au beurre	13€

Les desserts

Brioche perdue façon grand-mère, mousseux de crème anglaise vanillée, glace au caramel beurre salé	9€
Meringue maison, double crème de gruyère & fraises gariguettes marinées	9€
Crème légère à la mascarpone & citron vert, brisures de spéculoos, framboise & coulis aux fruits rouges	9€
Duo de chocolat sur un biscuit aux grués de cacao, sauce aux fruits de la passion	9€
Salade de fruits infusés à la verveine et son sorbet au citron	9€
Assortiment de fromages affinés de chez Monsieur Michelin	9€