

# Carte du midi

UNIQUEMENT LE MIDI  
SAUF JOUR FÉRIÉ

---

## MENU ENFANT (-12 ANS)

|  |     |
|--|-----|
| Filet de volaille pané au panko, frites ou<br>Gnocchi sauce tomate chair à saucisse<br>Sirop aux choix et glace en dessert | 12€ |
|--|-----|

## ENTRÉES

|   |                    |
|---|--------------------|
| Salade verte à l'ail et lardons vinaigrette balsamique  | 6€                 |
| Entrée du jour  | 12€                |
| Soupe de poisson, rouille et croutons   | 12€                |
| Noix de Saint Jacques pêlées, crème de cresson salade de céleri,<br>granny smith et salicorne, émulsion foie gras | 13€                |
| Ris d'agneau laqué, mousseline de topinambours, frite de salsifi à la noisettes                                   | 13€                |
| Croustillant de gambas, rouleaux de printemps, vinaigrette wakamé   | 12€                |
| Salade César  | 11€ ou en plat 18€ |
| Terrine de Foie gras mi-cuit maison   | 18€                |

## PLAT VÉGÉTARIEN

|                           |     |
|---------------------------|-----|
| Plat de légumes du moment | 16€ |
|---------------------------|-----|



# Carte du midi

UNIQUEMENT LE MIDI  
SAUF JOUR FÉRIÉ

---

## PLATS VIANDES

|  |     |
|--|-----|
| Ribs de porc d'Albion grillée, marinade barbecue, frites                           | 17€ |
| Andouillette d'Eyragues, sauce moutarde, frites                                    | 16€ |
| Plat du jour (sauf le vendredi, voir ardoise)                                      | 16€ |
| Pâte du jour (voir ardoise)  | 16€ |
| Tartare de boeuf, frites (préparé par le chef ou non préparé)                      | 20€ |
| Pièce du Boucher, frites et sauce au choix   | 22€ |
| Cervelle d'Agneau rôti au beurre de câpres, paillasse de pomme de terre            | 22€ |
| Entrecôte grillée Française 300g, frites et sauce aux choix                        | 28€ |
| Cuisse de Chapon farci aux morilles, jambon serano<br>gnocchi de courge, jus corsé | 24€ |
| Filet de Boeuf, frites et sauces au choix  | 31€ |

## PLATS POISSON

|  |     |
|--|-----|
| Poisson du moment  | 22€ |
| Aïoli du Chef (uniquement le vendredi)                                 | 20€ |
| Tentacule d'Encornet géant, cromesquis de pomme de terre aux chorizo   | 22€ |
| Sandre grillé, fougasse au chèvre, tombée d'épinards et beurre au thym | 24€ |



# Carte du soir

## MENU ENFANT -12 ANS

Filet de volaille pané au panko maison et frites ou  
Gnocchi sauce tomate, chair à saucisse  
Sirop et glace en dessert

12€

## ENTRÉES

Ris d'agneau laqué, mousseline de topinambours, frite de salsifi à la noisette

13€

Noix de Saint Jacques pôelées, crème de cresson, salade de célerie granny smith et salicorne, émulsion foie gras

13€

Croustillant de Gambas, rouleaux de printemps, vinaigrette wakamé

13€

Terrine de foie gras mi-cuit maison

18€

Entrée suggestion

13€

## PLATS VIANDE ET POISSON

Cervelle d'agneau rôtie au beurre de câpres

22€

Tentacule d'Encornet géant, cromesquis de pommes de terre aux chorizo

22€

Cuisse de Chapon farci aux morilles, jambon serano, gnocchi de courge, jus corsé

24€

Sandre grillé, fougasse au chèvre, tombée d'épinards et beurre au thym

24€

Epaule d'agneau confite, garniture du moment

31€

Filet de boeuf, béarnaise, mousseline de carotte et paillasse de pomme de terre

31€

Plat suggestion

24€

Linguini au homard

60€



# Desserts

**TOUS NOS DESSERTS SONT FAITS MAISON**

|  |   |    |
|--|---|----|
| Iles Flottante   |    | 6€ |
| Snickers glacé à la cacahuète                              |    | 6€ |
| Crème brûlée à la vanille                                  |    | 6€ |
| Crumble pomme / fruits rouges                              |    | 6€ |
| Tiramisu café/spéculoos                                    |    | 7€ |
| Baba aux Rhum, chantilly                                   |    | 7€ |
| Profiterole au chocolat                                    |    | 7€ |
| Affogato (Glace vanille/amaretto/café/chantilly)           |   | 7€ |
| Riz au lait à la vanille, sauce caramel, praliné cacahuète |    | 7€ |
| Mi-cuit au chocolat origine 66% Valrhona                   |   | 8€ |
| Assiette de Fromages (deux morceaux au menu du midi)       |    | 8€ |
| Cookie géant chocolat/noisette/crème bueno/glace vanille   |   | 9€ |
| Entremet praliné cacahuètes                                |   | 9€ |
| Vacherin poires et crème de marron                         |   | 9€ |
| 2 Boules de Glaces artisanale                              |  | 5€ |

Glaces : Vanille/Chocolat/Yaourt/Menthe-Chocolat/Caramel/Pistache

Rhum-raisin/Café/Noix de coco/ Satracciatella/Banane Nuty/Amarena

Sorbets : Fraise/Framboise/Cassis/Citron/Ananas/ Mangue/Poire



INCLUS DANS LE  
MENU DU MIDI

MAS DES LONNES

# Menu des FÊTES 39 €

du 2 au 31 decembre  
midi et soir

## ENTRÉE

*Noix de Saint Jacques pôelées, crème de cresson  
salade de célerie, granny smith et salicorne  
émulsion foie gras*

*ou*

*Ris d'agneau laqué, mousseline de topinambours  
frite de salsifi aux noisettes*

## PLAT

*Sandre grillé, fougasse au chèvre  
tombée d'épinards et beurre au thym*

*ou*

*Cuisse de Chapon farci aux morilles  
jambon serano, gnocchi de courge, jus corsé*

## DESSERT

*Dessert au choix à la carte*