

Entre amis, à partager*

Sardines 'Sardinillas' <i>Sardines 'Sardinillas'</i>	13
Terrine maison — du Café Max <i>Homemade terrine — from Café Ma</i>	15
Mortadelle artisanale — Olivier Brosset <i>Artisanal Mortadella</i>	16
Jambon de cochon du Tarn — séché 24 mois, Montalet <i>Tarn ham — cured 24 months, Montalet</i>	29
Saucisson sec (vice champion du monde de saucisson nature 2022, environ 250grs) <i>Dry sausage</i> (runner-up in the 2022 Plain Sausage World Championship, approx. 250g)	26

Incontournables*

Œufs Bio mimosa <i>Organic mimosa eggs</i>	9
Oreilles de cochon croustillantes <i>Crispy pig's ears</i>	23
Tartare de bœuf de Salers taillé au couteau <i>Tartar of Salers beef</i>	27
Cannelloni farcis 'au vert' gratinés au Parmesan, sauce tomate <i>Oven-grilled 'green' stuffed cannelloni, tomato sauce</i>	27

Desserts*

Riz au lait, caramel au beurre salé <i>Rice pudding, salted butter caramel</i>	13
Mousse au chocolat Sao Tomé 65% <i>Sao Tomé 65% chocolate mousse</i>	13
Le succulent praliné noisette de Martine Lambert <i>Martine Lambert's succulent hazelnut praliné</i>	13
Crème caramel <i>Crème caramel</i>	13
Profiteroles <i>Profiteroles</i>	13



*sous réserve de changements selon nos approvisionnements

*subject to change depending on our supplies

Prix nets en euros, toutes taxes comprise