



MANGER, BOIRE, VIVRE



LA CARTE DU MIDI

Hors week-end et jours fériés
formules valables seulement avec le plat du jour
Détail des entrées et desserts sur place

PLAT DU JOUR
1 8

**ENTRÉE & PLAT
DU JOUR**

**PLAT DU JOUR &
DESSERT**
2 5

**ENTRÉE, PLAT DU JOUR &
DESSERT**
3 0

Carte élaborée le 05 novembre 2025

LA CARTE

À LA DÉCOUPE

Jambon "Maison Millas" affiné 12 mois	15€/120g
Assortiment de salaisons de la "Maison Millas"	24€/300g

À PARTAGER

Tielle entière (pour 4)	28
½ Tielle (pour 2), Dassé à Mèze	14
Jambonneau "Maison Millas"	10
Pâté de campagne	9

ENTRÉES

Filet de truite en gravlax, kiwi de chez Jérôme & vinaigrette émulsionnée	13
Os à moelle grillé au MIBRASA, surmonté d'un tartare de boeuf au couteau	14
Salade de betterave au miel & l'huile de noisette, crémeux gorgonzola,	12

Pour toutes demandes
particulières, n'hésitez pas à nous
demander

PLATS

Turbot cuit basse température, beurre blanc au miso, chou chinois assaisonné comme un kimchi	32
Vol-au-vent au poulet fermier & petits légumes, sauce poulette	28

LE BAR À VIANDES

Toutes nos viandes sont grillées au charbon
végétal et accompagnées de frites maison,
d'une sauce béarnaise et de son bol de salade.

LE CHARIOT

*Un chariot vous est présenté à
table avec une sélection de
fromages et de desserts
maison*

Fromages de "L'Esplanade des fromages"	10
Dessert	9
Glaces de la "Chocolaterie du Blason"	4



Nous consulter pour la liste des allergènes. Prix TTC, service compris