

## ENTREES

. L'Oeuf Mayonnaise du jour (membre de l'A.S.O.M)	9€
. Les sardines en boite d'argent	10.50€
. Caviar d'Aubergines et croustilles	9€
. Saint Marcellin mariné huile d'olive, poivre, romarin	9€
. Le Pâté Basque de la Maison Mayté	11€
. Tomates Cœur de Bœuf et Ananas et Montatinu aux herbes	12€
. Les Gros escargots sauvages de Bourgogne par 6	15€

## PLATS

. Jambon Blanc de Paris et cornichons Pommes Charlottes au thym	19€
. Le Tartare de bœuf préparé Pommes Charlottes au thym et salade du coin	23€
. Boudin Noir moutarde au moût de raisin, sauce à l'oignon, purée de pommes de terre	23€
. Bar entier rôti, sauce vierge au goût du jour	30€
. Veau basse température, servi froid, sauce tartare Pommes Charlottes au thym et salade du coin	26€
. Poulet Basse température, crème de trompettes de la mort Purée de Pommes de terre	25€
. Andouillette 5A, sauce moutarde, Pommes Charlottes au thym	24€
. Grande Salade Jambon de Pays, Mimolette, Tomates, Raisins frais, œuf dur ...	23€

## FROMAGES

. Les Affinés de Tintin par 3 ou 5	14€/18€
. La Sélection Corse de Jean-Emanuel, Confiture de Figs	18€
. Saint Marcellin mariné à l'huile l'olive, poivre et romarin	9€
. Brie de Meaux fermier au lait cru, salade noix et raisins blonds	12€

## DESSERTS

. Nougat glacé, coulis de fruits et sureau rouge	10€
. Glace Guanduja, crumble à l'amande et sauce chocolat	9€
. Fromage blanc campagnard, fraises et miel Corse Aop	9€
. Cake au citron de Tintin et glace vanille	10€
. Glaces et sorbets artisanaux, coulis maison Crème fouettée, 2 boules (demandez nos parfums) ?	10€
. le Lieutenant Cassis	9€

*Pour les Allergènes, merci de nous consulter*

*Origine des viandes: née, élevée, abattue en France (sauf cas contraire  
indiqué par une \**



## Au Dîner, Cave à manger, à partager

Anchois marinés, zestes de citrons et Sechuan	10€
Caviar d'aubergines maison au basilic et croustilles	11€
L'œuf Mayonnaise du soir	7€
Saint Marcellin mariné huile d'olive, poivre et romarin	9€
Anchoïade Corse et légumes de saison	12€
Petites Sardines 12/16 en boîte d'argent	10.5€
Gros Escargots Sauvages de Bourgogne par 6	15€
Pâté Basque de la Maison Mayté	11€
Crevettes sautées à l'Espagnole	12€
La Grande Salade fraîcheur du jour	23€
Terrine Corse de Cochon aux chataignes, confiture de figes	12€
Foie gras de Canard mi cuit, Igp du Périgord (nr)*	15€
Assiette de Saucisse Sèche du Cantal	9€
Jambon blanc de Paris, beurre, cornichons	11€
Les Fromages affinés de Tintin, par 3 ou 5	15€ / 19€
Fromages Corses : Monta, Capraltu, Tomme et confiture	19€
Petit Tartare de bœuf français, préparé et croustilles	11€
Boudin Noir, purée de pommes de terre	23€
La Pomme Charlotte aux aromates, herbes et fleur de sel	8€
Purée de Pommes de terre maison	8€
Fromage blanc campagnard au miel Corse Aop, amandes	9€
Salade de Pastèque et glace à la fraise	10€
Cake au citron de Tintin et glace vanille	10€
Nougat glacé, coulis de fruits et sureau rouge	10€
Glace Ganduja, crumble à l'amande et sauce chocolat	8€
Glaces et Sorbets artisanaux, crème fouettée...1/2/3 boules	5€/9€/12€
Le Cassis arrosé ...	9€

*Pour les Allergènes, merci de nous consulter*

- Nr : non remisable

