

AU DEJEUNER

ENTREES

. L'Oeuf Mayonnaise du jour (membre de l'A.S.O.M)	9€
. Les sardines en boîte d'argent	12€
. Demi Melon, arrosé ou pas	10€
. La Charcuterie du Jour et petits cornichons	12€
. Crevettes Roses Bouquet et Mayonnaise maison	12€
. Les Gros escargots sauvages de Bourgogne par 6	15€
. Huitres Normandes de Saint Vaast, n° 3 par 6	15€

PLATS

. Le Tartare de bœuf préparé Pommes Charlottes au thym et salade du coin	25€
. Poisson entier rôti à l'huile d'olive Légumes cuisinés du jour, crème au curry	29€
. Filet de Poulet basse température, crème de tartuffata Purée de Pommes de terre de la ferme Duguet	25€
. Echine de cochon marinée, rôtie sur l'Os Pomme Charlotte au thym	24€
. Pièce du boucher, sauce vin rouge, frites maison	26€

FROMAGES et DESSERTS

. Le Brie de Meaux affiné par Tintin	12€
. Saint Marcellin mariné, poivre, romarin, huile d'olive	10€
. Salade de pastèque, glace Barbe à Papa	10€
. Crumble aux mirabelles, glace vanille	10€
. Cake au Citron de Tintin, glace vanille	9€
. Fromage blanc campagnard, confiture de pêche et abricot maison	8€
. Glaces et sorbets artisanaux, coulis maison	10€
Crème fouettée, 2 boules (demandez nos parfums)	
. le Capitaine Cassis ou le Colonel Citron	9€

*Pour les Allergènes, merci de nous consulter
Origine des viandes: née, élevée, abattue en France (sauf cas contraire
indiqué par une **

Attention, notre cuisine étant une cuisine du marché, cette carte, non contractuelle est changée 2 à 3 fois par semaine

Au Diner

Pour accompagner nos Vins, La Petite Carte Tapas de notre Cave à Manger

Les Incontournables de la maison

L'œuf Mayonnaise du soir,	7€
La Franchouillarde de la Traversette sur les Croustilles de Tintin	10€
Le Tarama du moment et Croustilles	9€
Les sardines en boîte d'argent	12€
Les Gros Escargots sauvage de Bourgogne de la Maison de l'Escargot par 6	15€
Le Petit Tartare de bœuf préparé (90 grs) et Croustilles	12€

Les Charcuteries

L'Assiette de saucisse sèche du Cantal	9€
La Sélection de Charcuteries Corses du moment	18€
Le Pâté Basque de cochon de la Maison Mayté	11€
La Planche de Charcuteries Mixtes	30€

Pour continuer l'été

Les Crevettes roses Bouquet en mayo	12€
Les Boquerones marinés huile d'olive, zestes de citron et gingembre	11€
Les Crevettes roses Bouquet sautées à l'Espagnole	15€
La Friture d'Eperlans sauce tartare	12€

Les Tartines

La Tartine chaude du Moment et bouquet de salade verte	12€/ 24€
--	----------

La Pomme de Terre et la salade du maraicher

La Corbeille de Chips l'Aveyron, tomate ou oignon	6€
La Pomme de terre Charlotte rôtie au thym	8€
La Salade maraichère aux herbes et brindilles de l'Aveyron	8€

Les Fromages

La Sélection de fromages Corses de Jean Emmanuel	18€
La Sélection de 3 fromages affinés par Tintin	14€
Le Saint Marcellin mariné, poivre, romarin et huile d'olive	10€

Et le Sucre ☺

Le Fromage blanc campagnard à la confiture du moment	9€
Le Lieutenant Cassis ou le Colonel Citron	9€
Le dessert du jour	9€
Les Glaces et sorbets artisanaux (2 boules) avec de la crème fouettée	10€

Notre carte de cave à manger change tous les mois, tout en conservant nos incontournables, bien évidemment.

Pour les allergènes, demandez nous, nous vous aiderons dans vos choix

