

## CARTE À PARTAGER

### LA CHIPS FRANÇAISE

Picarde pure souche & fièvre de l'être.

3

### DOUCEUR DE LA MER

Rillettes de poisson selon arrivage.

8

### STRACCIATELLA

Mio dio è cremoso !

10

### FRITES DELICIEUSES

Double bain ou rien !

5

### PLANCHE FINE


Charcuterie, poissons fumés, burrata.

23


**TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON ET ÉLABORÉS À PARTIR DE PRODUITS BRUTS ET FRAIS**

# MATHURIN

## ENTRÉES

<b>COUTEAUX</b>	<b>8</b>
Couteaux de nos côtes, beurre persillé, ail.	
<b>VITELLO TONNATO</b>	<b>9</b>
Fine tranche de veau, mayonnaise thon anchois, tomates confites et huile d'olive.	
<b>ASPERGES</b> 	<b>10</b>
Asperges, pancetta, velouté d'asperge et pesto de roquette. (Veggie sans lard).	

## PLATS

<b>BURGER</b>	<b>18</b>
Burger charolais, cheddar fondu, sauce barbecue maison, roquette et frites maison.	
<b>RISOTTO</b> 	<b>18</b>
Risotto d'épeautre, eryngii, parmesan et tuiles aux graines.	
<b>BAR</b>	<b>21</b>
Filet de bar, siphon polenta parmesan, minis panais.	
<b>CANARD</b>	<b>22</b>
Magret de canard, jus corsé, laque orange sanguine, espuma patate douce et minis carottes.	
<b>CÔTE DE BOEUF</b>	
Côte de boeuf VBF, Racée ou Maturée - A l'ardoise.	
<b>MENU ENFANT</b>	<b>10</b>
Poisson, ou steak haché selon arrivage.	

## DESSERTS

<b>CHOU</b>	<b>10</b>
Chou craquelin, crémeux pistache, gel et glace artisan à l'orange sanguine.	
<b>SABLE SABLAIS</b>	<b>9</b>
Sablé, crémeux chocolat, caramel tendre et siphon peanuts.	
<b>FONDANT</b>	<b>8</b>
Fondant au chocolat amer, crème anglaise, tuile amère et glace artisan vanille.	
<b>FROMAGE</b>	<b>12</b>
Fromages affinés maison Bellevoire.	