



# La Carte

## Entrées :

### La truite folle \* 15€

*Truite fumée du « Moulin de Napoléon » à Mons-La-Trivalle, dés de betteraves cuites, citron poché sur un blinis au chocolat.*

*Smoked trout from the Moulin de Napoléon in Mons la Trivalle, with cooked beet cubes, poached lemon on a chocolate blini.*

~

### L'os à moi ! \* 12€

*Os à moelle, parsemé de gros sel à l'échalote de Gruissan et ses toasts frottés à l'ail.*

*Bone marrow, sprinkled with coarse salt and shallots from Gruissan, served with toasted bread rubbed with garlic.*

~

### Mosaïque de poireaux \* 12€

*Poireaux roulés dans des feuilles de Noris avec sa vinaigrette relevée au saké et une pointe d'huile de sésame*

*Leeks wrapped in Noris leaves with a spicy saké vinaigrette and a touch of sesame oil.*

## Plats :

### Le Retour de la Sardine \* 20€

*Sardines marinées fraîchement revenues de la mer en friture associée à une chackchouka (fondue de poivrons)*

*Freshly marinated sardines from the sea, fried, served with a shakshuka (roasted pepper stew).*

~

### Attrape moi si tu peux \* 19€

*Wontons au poulet, légumes et épices à attraper dans son bouillon pimentés.*

*Chicken wontons with vegetables and spices, served in a spicy broth.*

~

### Le piège \* 19€

*steak tartare végétarien à base de betteraves accompagné de frites maisons.*

*Vegetarian steak tartare made from beets, accompanied by homemade fries.*

## Desserts :

### La brioche perdue \* 9€

*Brioche façon pain perdu avec sa boule de glace à la vanille.*

*meringue with chantilly (whipped cream) and fruits*

~

### La poire des bois \* 9€

*Sorbet de poires, glace aux marrons, chantilly et crème de marron de Tarassac.*

*Pear sorbet, chestnut ice cream, whipped cream, and Tarassac chestnut cream*

~

### Le mille feuilles au chocolat \* 9€

*Mille feuilles revisité à la crème pâtissière chocolatée.*

*Reimagined mille-feuille with chocolate pastry cream.*

\* : ces plats contiennent des allergènes connus.  
Indiquez-nous toute autre allergie