

## Pour Commencer ou à Partager

<b>Houmous</b> <i>pain pita</i>	•7
<b>Jambon cru de pays &amp; chorizo</b>	•15
<b>Rillettes de thon</b> <i>toasts croustillants</i>	•10

## Plats

<b>Salade César</b>	•19
<b>Salade de chèvre</b> <i>fruits frais</i>	•18
<b>Tartare de bœuf Charolais</b>	•22
<b>Tartare de saumon</b> <i>œufs de truite</i>	•24
<b>Avocado toast</b> <i>brioche, avocat, saumon fumé, œuf poché &amp; sauce hollandaise</i>	•19
<b>Curry de légumes</b> <i>(plat vegan)</i>	•15

## Suggestions au brasero

*Cuisson au feu de bois (si beau temps)*

<b>Plat du jour</b>	•18
<b>Brochette d'onglet de bœuf</b> 300g	•26
<b>Burger PoMo</b> <i>bœuf, lard &amp; Saint Marcellin</i>	•20
<b>Entrecôte 250g</b> <i>sauce béarnaise</i>	•28
<b>Côtes d'agneau 300g</b> <i>salsa verde</i>	•28
<b>Planche tout cochon</b> <i>pluma, saucisse aux couteaux &amp; ventrêche, sauce béarnaise</i>	•25
<b>Poisson du jour</b> <i>salsa verde</i> <i>prix selon arrivage</i>	

Tous nos plats « brasero » sont accompagnés de pommes de terre rôties aux herbes & légumes grillés.

## Desserts

<b>Pâtisseries du moment</b>	•9
<b>Café gourmand</b>	•8
<b>Fraises &amp; framboises fraîches</b> <i>chantilly</i>	•9
<b>Fromage blanc</b> <i>sucre ou crème ou coulis de fruits rouges</i>	•5
<b>Glaces artisanales à la boule</b>	•3
<i>vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, Chartreuse, rhum-raisin, noix de coco, framboise, fraise, mangue, citron</i>	

## Room Service

Ensemble de la carte disponible en room service durant les heures d'ouverture du restaurant. Supplément de 5€ par chambre.

## Horaires

### Pour le déjeuner

Du lundi au vendredi de 12h00 à 14h00.  
Fermé les samedis & dimanches midi.

### Pour le dîner

Du lundi au dimanche de 19h à 22h00.