



Entrées

- **Piquillos farcis à la brandade de Poissons** 8€
- **Cassolette de Moules de Bouchot à la Marinière** 8€
- **Baba Ganoush** : Aubergine Confite sauce Méditerranée 8€
- **Saumon Gravlax Maison**, Mesclun de salades 15€
- **Fontaine** (Foie Gras Mi Cuit et Charcuterie Artisanale) 16€
- **Terre-Mer** (Foie Gras mi-cuit et **Saumon Gravlax**) 18€

Ardoise Seul ou à Partager

- **Foie Gras de Canard de Barbarie Mi-Cuit**, 100Gr Fait Maison 21€
- **Melon Charentais et Jambon Serrano** 24 mois d’Affinage 21€
- **Fontaine** (Foie Gras Mi Cuit et Charcuterie Artisanale) 29€
- **Terre-Mer** (Foie Gras mi-cuit et **Saumon Gravlax**) 29€

Salades Gourmandes

- **Grivoise** (Gésiers de Canard confits, Effiloché de Canard, Copeaux de Foie Gras 21€
- **César** (Filets de Poulet marinés, Pancetta, Œuf, Croutons, Sauce Parmesan...) 19€
- **Méditerranée** (Seiches en persillade, Gravlax de Saumon, Moules marinières.....) 21€
- **Fraîcheur** (Melon, Concombre, Féta, Menthe, Basilic ... 17€

Côté Terre

Toutes nos viandes sont d'Origine Française

- Tartare de Bœuf Coupé au Couteau 19€
- Magret de Canard à l'Ananas 22€
- Confit de Canard de Barbarie de La Montagne Noire, à La Crème d'Ail de Garonne 19€
- Notre Burger de Bœuf du Moment (*servis avec Frites Maison et Salade*) 18€
- Suggestion du Moment 22€

Côté Mer

- Tartare de Saumon à l'Avocat et Pêche, sauce Soja 24€
- Cassolette de Moules à la Marinière, Frites Maison 19€
- Pavé de Saumon à l'Huile de Citron Confit 22€
- Seiches entières en Persillade 20€
- Daurade Entière Grillée 300gr 24€

Menu Grives

35€

Ardoise Fontaine,
Foie Gras et Charcuterie Artisanale **Ou**
Saumon Gravlax Maison, Crème de Ciboulette

Daurade Royale Entière Grillée
Ou
Magret de Canard sauce à l'Ananas

Dessert Voir Carte

Menu Fontaine

25€

Baba Ganoush

Aubergines Confites Ou Cassolette de Moules de Bouchot

à la Marinière Ou Assiette de Charcuterie artisanale Ou Piquillos Farcis à la
Brandade de Poisson

Suggestion Poisson Ou Seiches Entières à la Plancha

en Persillade Ou Suggestion Viande Ou Confit de Canard au Jus d'Ail

Desserts Voir Carte

Menu Petit Grivois 12€

Mise en bouche et Boisson

Steak

Haché Minute ou Poisson Blanc

Accompagnés de Frites ou Légumes

Crème

Glacée au Choix

Pour Finir en Douceur

Nos Desserts Maison

Dessert du Jour de Notre Pâtissier 7€

Carpaccio d'Ananas, Sorbet Noix de Coco 7€

Moelleux Au Chocolat, Chantilly Maison 8€

Tiramisu Traditionnel Amaretto 7€

Profiteroles Traditionnelles Maison 3.50€ le Choux

Vacherin Maison Glacé aux fruits du Moment 9€ (menu sup 2€)

Café Gourmand Maison du Moment 10€ (menu sup 3€)

Colonel ou Sorbet Arrosé 9€ (menu sup 2€)

IRISH COFFEE 10€ (menu sup 3€)

Sorbet ou Crème Glaçée au Choix 2.50€ la Boule

-Chocolat, Vanille, Café, Pistache, Poire, Cassis, Citron, Fraise
Framboise, Abricot, Rhum Raisin, Menthe,