

NOS SALADES

Quinoa Bowl 12€ (+ 4€ supp tartare de thon rouge)
(Quinoa, edamame, avocat, mangue, vinaigrette au soja, pickles de chou rouge) ✓

Thaï au bœuf mariné 13€
(Salade, crudités, riz thaï, bœuf façon tataki, vinaigrette au soja)

César au tourteau et avocat 15€
(Salade, crudités, émietté de crabe, croûtons aillés, tomates sauce césar)

Tartare de thon façon ceviche 15€
(Mâche, avocat, citron vert, piment d'Espelette, vinaigrette au soja)

Nos planches & Tapas à partager

Charcuteries fines 10€
(jambon Serrano, coppa, saucisson, chorizo et speck)

Charcuteries & fromages 14€

Fromages affinés 14€
(camembert, brebis, laguiole, mimolette, chèvre)

La Truffée 16€
(jambon à l'os truffé, saucisson truffé et fromage truffé)

Carpaccio de bœuf à l'italienne 12€

Légumes de saisons et mozzarella di Buffala 12€
(aubergines grillées, courgettes, tomates de Marmande et pesto) ✓



FORMULES DU MIDI

Plat du jour 12€ *(voir ardoise)*

Plat du jour ou Salade du jour + Dessert 15€

NOS PLATS

Magret de canard de la ferme de Bernard 21€
sauce aux griottes, frites de polenta et purée de patate douce

Entrecôte grillée 24€
Échalotes confites, frites maison et salade

Burger Calix 16€
Steak haché, pancetta, tomme fermière, sauce tomate maison, compotée d'oignons rouges, pain boulangé, frites maison et salade

Tataki de saumon d'Écosse Label rouge 19€
Fines tranches de saumon, croûte de sésame, légumes au wok et riz Thaï, marinade soja yuzu

Suppléments : Frites maison, Salade ou Légumes
4€

Desserts

Pavlova aux fruits frais 6€

Mousse au chocolat noir 6€

Verrine de fruits frais 5,50€

Café gourmand 7.50€ (Thé + 0,50€)

Trilogie de Sorbets 7€
(mandarine, pêche de vigne, framboise)

Nos plats sont élaborés uniquement à partir de produits frais, ce qui peut expliquer d'éventuelles ruptures ou changements dans la composition.

Réservez au 09 86 28 34 05

