

# LA CARTE « L'HORLOGE »

*Notre Chef Mickaël Berthiaud vous propose*

## Entrées

<i>Salade Niçoise au thon mi-cuit, crudités, poivrons à l'huile et mesclun (Tomate, œuf, radis, cébettes, céleri, olives noires, concombre, fèves, anchois, poivrons)</i>	21 €
<i>Aston bowl : Riz Basmati grillé, tomate cerise, concombre, edamame, mangue, carotte, avocat, wakamé, vinaigrette asiatique</i>	
<i>Au choix : - falafel Bio</i>	24 €
<i>- Saumon fumé</i>	26 €
<i>Gaspacho à la tomate et crème de burrata au wasabi</i>	18 €
<i>Salade Caesar (Salade romaine, tomate, œuf dur, blanc de volaille (Origine France) grillé, croûtons, sauce césar, copeaux de parmesan)</i>	19 €

## Poissons

<i>Aiguillette de turbot au risotto d'épeautre et citron confit pickles de radis et oignon rouge</i>	29 €
<i>Pavé de truite du Cians au caviar d'aubergine à la coriandre et beurre blanc au yuzu</i>	28 €
<i>Filet de loup et sa sauce vierge, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive</i>	29 €

## Viande

<i>Entrecôte de bœuf Angus et son jus corsé mousseline de pomme de terre aux saveurs truffées (Origine Argentine)</i>	37 €
<i>Gigot d'agneau confit mousseline de patate douce au curry et tombée d'épinard (Origine France)</i>	32 €
<i>Volaille bio (Origine France) rôtie et son émulsion au romarin, légumes façon ratatouille</i>	29 €

*Nous informons notre aimable clientèle que suite à un grand nombre de chèques impayés,  
Notre établissement n'accepte plus le paiement par chèque.  
Article L 112-8 du code monétaire et financier / Article 40 du décret n° 92-456 du 22 mai 1992*

## Nos Pâtes

Gnocchis à la crème de basilic et chiffonnade de speck	27 €
Risotto au citron confit, menthe fraîche et amandes torréfiées	26 €
Spaghettis Bolognaise et parmesan	26 €

## Assiette de Fromage

Fromages de Pays (Brebis frais et Tommes)	11 €
---	------

## Desserts

Notre Pâtissier Adrien Rousseau vous suggère :

Tartelette chocolat au lait caramel (Pâte sablée cacao, ganache au chocolat au lait, caramel coulant)	9 €
Pavlova exotique (Meringue, chantilly zestes citron vert, coulis mangue/passion/citron)	9 €
Baba au mojito (Baba savarin, rhum blanc, menthe, citron vert)	10 €
Coupe de fruits rouges (Fraises, framboises, myrtilles, mûres, groseilles)	11 €
Eclair praliné noisette (Pâte à chou, crème pralinée noisette et noisettes concassées)	10 €
Tarte citron meringuée déstructurée en verrine (Crème citron, crumble amande, meringue italienne)	9 €
Café gourmand (Mini tartelette citron, mini éclair, mini baba, mini pavlova, mini tarte choco)	11 €

*Nous informons notre aimable clientèle que suite à un grand nombre de chèques impayés,  
Notre établissement n'accepte plus le paiement par chèque.  
Article L 112-8 du code monétaire et financier / Article 40 du décret n° 92-456 du 22 mai 1992*

## Formule Express 15 €

*(Servi le midi uniquement hors week-end et jours fériés)  
Plat du jour et café*

## Menu Affaires 24 € entrée plat ou plat dessert

*(Servi le midi uniquement hors week-end et jours fériés)*

*Gaspacho à la tomate et crème de burrata au wasabi  
Ou*

*Salade Caesar*

*(Salade romaine, tomate, œuf dur, blanc de volaille (Origine France) grillé, croûtons, sauce césar, copeaux de parmesan)*

---

*Pavé de truite du Cians au caviar d'aubergine à la coriandre et beurre blanc au yuzu*

*Ou*

*Plat du jour (viande ou poisson)*

---

*Pavlova exotique*

*Ou*

*Pâtisserie du jour*

## Menu Enfant à 13 €

*Un plat au choix et une glace*

*Gnocchis à la sauce tomate / Volaille (Origine France) rôtie et frites / Saumon poêlé et riz*

---

*Glace ou sorbet 2 boules*

# Menu Horloge

2 PLATS 29 € / 3 PLATS 37 €

*Gaspacho à la tomate et crème de burrata au wasabi*

Ou

*Salade Caesar*

*(Salade romaine, tomate, œuf dur, blanc de volaille grillé (Origine France), croûtons, sauce césar, copeaux de parmesan)*

---

*Risotto au citron confit, menthe fraîche et amandes torréfiées*

Ou

*Volaille bio (Origine France) rôtie et son émulsion au romarin, légumes façon ratatouille*

Ou

*Pavé de truite du Cians au caviar d'aubergine à la coriandre et beurre blanc au yuzu*

---

*Tartelette chocolat au lait caramel*

*(Pâte sablée cacao, ganache au chocolat au lait, caramel coulant)*

Ou

*Tarte citron meringuée déstructurée en verrine*

*(Biscuit génoise, croustillant praliné, crémeux d'orange et mousse de citron nappage au citron vert)*