

**MIDI**  
Du lundi au vendredi

# Librairie

ENTRÉES	PLATS
€	€
Oeuf mayonnaise* 4 <sup>50</sup>	Croque-Monsieur 13 <sup>90</sup>
Wrap chèvre/tomates confites <i>Basilic*</i> 5 <sup>50</sup>	Saucisse purée <i>Confit d'oignons</i> 14 <sup>50</sup>
Assiette de charcuterie* 7 <sup>50</sup>	Suprême de volaille <i>Basse température</i> 16 <sup>50</sup>
Rillettes de poissons* 7 <sup>50</sup>	Tartare de boeuf <i>Assaisonné</i> 17 <sup>90</sup>
Gravlax de saumon pourpre <i>Crème d'aneth</i> 8 <sup>50</sup>	Carpaccio de boeuf <i>Pesto, parmesan</i> 17 <sup>50</sup>
Bruschetta <i>Tomates, mozzarella et speck</i> 7 <sup>50</sup>	Pavé de saumon <i>en croûte d'épices</i> 18 <sup>90</sup>
	Tagliatelles au pesto <i>🌿</i> 14 <sup>90</sup>
	Bowl saumon ou poulet <i>Riz vinaigré, tomates cerises, carottes, concombres, maïs, radis</i> 16 <sup>50</sup>
DESSERTS	ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX
€	Pommes de terre grenailles sarladaise
Crème brûlée <i>Vanille Bourbon de Madagascar*</i> 7	Poêlée de légumes de saison
Pavlova fruits rouges 7 <sup>50</sup>	Tagliatelles
Mousse au chocolat* 7	Salade verte
Moelleux <i>Coeur spéculoos*</i> 7	Purée
Cheesecake <i>Coulis du moment</i> 7 <sup>50</sup>	
Panna Cotta <i>Coulis du moment*</i> 6 <sup>50</sup>	SAUCES : <i>Pesto / Échalote / Sauce vierge / Crème au brie</i>
Financier pistache/framboise 8	
Assiette de fromages 8 <sup>90</sup>	
<i>Sélection de 5 fromages au lait cru par "Jo le Fromager"</i>	
Café gourmand 8	
Digestif gourmand 9	
<i>Shot Madeleine ou Belvedere Dirty Brew</i>	
	<b>FORMULES DU MIDI</b>
	Entrée + Plat ou Plat + Dessert 18
	Entrée + Plat + Dessert 23
	Entrée au choix <i>(avec un*)</i>
	Plat du jour ou Croque-Monsieur ou Tagliatelles au pesto
	Dessert du moment ou Dessert au choix <i>(avec un*)</i> ou Café gourmand (+1€)
	+3€ Verre de vin (12cl) : Côtes du Tarn (Blanc, Rouge ou Rosé) +2,50€ Eau plate ou Gazeuse (50cl)

\*inclus dans la formule du midi  
Prix en euros TTC / Liste des allergènes disponible auprès du personnel

SOIR

# Librairie

À PARTAGER		ENTRÉES	
	€		€
Camembert rôti	9 <sup>50</sup>	Bruschetta <i>Tomates, mozzarella et speck</i>	7 <sup>50</sup>
Houmous curry citron <i>Pain pitta</i>	6	Rillettes de poissons	7 <sup>50</sup>
Tzatziki <i>Pain pitta</i>	6	Poulet frit à la coréenne	8
Planche charcuterie & fromage	18 <sup>50</sup>	Goujonnettes de poisson <i>Sauce aïoli</i>	8
Planche du moment <i>Voir ardoise</i>	18 <sup>50</sup>	Gravlax de saumon pourpre	8 <sup>50</sup>
Assortiment de wraps <i>Saumon, chèvre, speck</i>	9 <sup>50</sup>	Crispy maki <i>Saumon, concombre, fromage frais</i>	8
DESSERTS		PLATS	
Crème brûlée <i>Vanille Bourbon de Madagascar</i>	7	Saucisse purée <i>Confit d'oignons</i>	14 <sup>50</sup>
Pavlova fruits rouges	7 <sup>50</sup>	Croque-Monsieur	13 <sup>90</sup>
Mousse au chocolat	7	Tigre qui pleure <i>Viande française</i>	17 <sup>90</sup>
Moelleux <i>Coeur spéculoos</i>	7	Suprême de volaille <i>Basse température</i>	16 <sup>50</sup>
Cheesecake <i>Coulis du moment</i>	7 <sup>50</sup>	Tartare de boeuf <i>Assaisonné</i>	17 <sup>90</sup>
Panna Cotta <i>Coulis du moment</i>	6 <sup>50</sup>	Pavé de saumon <i>en croûte d'épices</i>	18 <sup>90</sup>
Financier pistache/framboise	8	Carpaccio de boeuf <i>Pesto, parmesan</i>	17 <sup>50</sup>
Assiette de fromages <i>Sélection de 5 fromages au lait cru par "Jo le Fromager"</i>	8 <sup>90</sup>	Tagliatelles au pesto ou truffe 	14 <sup>90</sup>
Café gourmand	8	Bowl saumon ou poulet <i>Riz vinaigré, tomates cerises, carottes, concombres, maïs, radis</i>	16 <sup>50</sup>
Digestif gourmand <i>Shot Madeleine ou Belvedere Dirty Brew</i>	9	Suggestion du moment <i>Voir ardoise</i>	
MENUS DU SOIR		ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX	
Entrée + Plat ou Plat + Dessert 24		Pommes de terre grenailles sarladaise	
Entrée + Plat + Dessert 30		Poêlée de légumes de saison	
Entrée au choix	Plat au choix <i>(hors suggestion du moment)</i>	Tagliatelles	
		Salade verte	
		Purée	

Prix en euros TTC / Liste des allergènes disponible auprès du personnel

SAUCES : Pesto / Échalote / Sauce vierge / Crème au brie