

Menu

(Service non-stop)

Formule Solo : Plat au choix : 16,80 €

Formule Bistrot : Entrée + plat ou plat + dessert : 25,80 €

Formule Bergamote : Entrée + plat + dessert : 30,80 €

Menu enfant 9.9 € (- 12 ans)

Entrées

Suggestion du chef sur l'ardoise

Specials on the blackboard

Ravioles du Royan à la crème de basilic, gratinées au parmesan ✓
Ravioli du Royan with basil cream, gratin with Parmesan

Ceviche de cabillaud
Cod ceviche

Tartare de tomates à l'ancienne & mozzarella ✓
Old-fashioned tomato tartare & mozzarella

Nems végétariens croustillant sauce sweet chilli, roquette & menthe fraîche ✓
Crispy vegetarian spring rolls with sweet chili sauce, arugula and fresh mint

Carpaccio de boeuf
Beef carpaccio

Salade d'artichauts
Artichoke salad

Foie gras de canard maison, vanille estragon (sup 1.5 €)
Homemade duck foie gras terrine, tarragon vanilla

Plats

Suggestion du chef sur l'ardoise

Specials on the blackboard

Salades fraîcheur

Salade de poulet à l'indienne
(Émincés de poulet marinés au curry, tomates, mesclun de salade, julienne de crudités)
(Minced chicken marinated in curry, tomatoes, mixed salad, julienned vegetables)

Salade Bergamote

Saumon fumé, crevettes, emmental, avocat, tomate, mesclun, julienne de crudités
Smoked salmon, shrimps, Emmenthal cheese, lawyer(avocado), tomato, mixed salad leaves, julienne of crudeness

Poissons et coquillages (selon arrivage)

Filet de bar à la plancha, sauce vierge aux herbes fraîches (sup 2 €)
Filet of bar à la plancha, virgin sauce with fresh herbs

Pavé de saumon risotto & basilic
Risotto & basil salmon steak

Tartare de saumon
Salmon tartare

Viandes

Pavé de bœuf à la plancha, sauce aux poivres
Grilled beef steak, pepper sauce

Magret de canard, sauce miel et abricot
Duck breast with honey and apricots sauce

Cocotte d'agneau aux citrons confits
Lamb casserole dish with candied lemons

Le California: Buns, steak haché cheddar, onions rouges, pickles, sauce thousand island, frites & salade
Buns fresh, minced beef, cheese, thousand island sauce, pickles, red onion, French fries, and salad

Végétarien

Wok de pâtes aux légumes croquants & à l'ail des ours 
Crunchy Vegetable & Wild Garlic Pasta Wok

Desserts

Assiette de fromages et sa petite salade verte
Plate of cheese and green salad

Moelleux au chocolat noir Valrhona au cœur fondant et sa glace au caramel beurre salé
Chocolate fondant with salted butter caramel ice cream

Crème brûlée aux fruits rouges
Crème brûlée with red berries

Tarte citron Yuzu
Lemon Yuzu Pie

Panna cotta, coulis de fruits
Panna cotta, fruit coulis

Coupe glacée 2 boules
Frozen cup

Coupes glacées de fabrication artisanale de la Maison Champault

Café ou thé gourmand (+1,5 €)
Gourmet tea or coffee

Supplément garniture 2.5 € / entrée ou dessert seul 8.5 €

prix net hors boisson