

# Les plats

## NOS SALADES

Demandez la vinaigrette ou l'huile d'olive en salle

<b>Salade Central Park</b> Pastrami, vieille mimolette, cacahuètes grillées, gressins maisons, salade mélangée, raisins secs, tomates cerises confites, pommes	14,50€
<b>Salade Mama</b> Mozzarella Di Buffalo, duo de tomates, aubergines et courgettes grillées à l'huile d'olive et au basilic, pesto au basilic, pignons de pin grillés, roquette	14,50€
<b>Salade César</b> Cromesquis de poulet, tomates confites, cerneaux de noix, copeaux de parmesan, croûtons à l'ail, raisins secs, salade mélangée	13,50€

## NOS PÂTES

(spaghetti de fabrication artisanale)

<b>Spaghetti Bolognaise</b>	9,90€
<b>Spaghetti Carbonara</b>	9,90€
<b>Spaghetti al Pesto Verde</b> (au basilic, tomates confites et copeaux de parmesan)	9,50€
<b>Spaghetti al Pesto Rosso</b> (caviar de tomates confites, roquette et copeaux de parmesan)	9,50€

## NOS GRATINÉS & PLATS

<b>Parmentier de canard confit</b>	15€
<b>Tartare de saumon à l'avocat / frites</b>	15€
<b>Welsh / Frites «Maison»</b>	14€
<b>Carbonnade Flamande, frites</b>	14€
<b>Gratin de l'Adour</b> Pennes artisanales au blé dur, sauce aux champignons & foie gras, magret fumé, fromage pur brebis	13,50€
<b>Lasagne Chevreton</b> Courgettes et oignons poêlés, crème de tomate, chèvre au miel	10,50€
<b>Hamburger au bœuf / Frites</b> Viande fraîche de bœuf, oignons frits, sauce tartare et pesto de tomates confites, cheddar Galloway, tomates fraîches, pain maison	14,50€
<b>Portion de frites maison</b>	3€

## SUGGESTION DU MOIS

### FORMULE BRUNCH

Le dimanche à partir de 11h

**L'Assiette salée** : Œuf cocotte végétarien, mini Burger (Guacamole, Pastrami et chèvre) OU saumon fumé, potatoes, gressins, tomates cerises confites, salade, vieille mimolette

**L'Assiette sucrée** : pancakes au sirop d'érable, brochette de fruits, Granola maison

**Accompagnement** : pain, beurre, confiture fraise

**Boisson chaude** : café, thé ou chocolat chaud

**Boisson froide** : jus d'orange frais pressé, jus de vitalité bio ou jus bio (raisin, Cranberry, pomme)

19,50€

Tous nos plats et desserts sont "faits maison" et sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Liste des allergènes disponibles au bar.

# Les tartines

Toutes nos tartines sont préparées avec un pain au levain fait maison. C'est un pain complet de goût : **le salé** par le sel ajouté / **l'acidité** par le levain / **le sucré** par le grain de blé / **l'amer** par la caramélisation de la croûte.

## NOS TARTINES FROIDES

(2 par assiette, servies avec l'accompagnement "Arrière-Pays")

<b>Tartine de Sarlat</b> Foie gras "maison", chutney de figues et oignons au Balsamique, Sel de Guérande sur toast au raisin	10,40€
<b>Tartine Nouvelle-Écosse</b> Fromage Philadelphia, saumon fumé, radis, betterave rouge, citron vert	9,50€

### FORMULE TENTATION

Choisissez sans renoncer !

Sélectionnez **3 tartines** chaudes ou froides.

12,90€

+ 1€ pour tartine Boîte et 1,50€ pour tartine Sarlat

### FORMULE DOUBLE MIXTE

Chaudes ou froides, choisissez la variété, **2 tartines au choix**

10,40€

+ 1€ pour tartine Boîte et 1,50€ pour tartine Sarlat

## NOS TARTINES CHAUDES

(2 par assiette, servies avec l'accompagnement "Arrière-Pays")

<b>Tartine Taxi Driver</b> Effilochée de porc mariné, sauce BBQ, oignons frits, pickles de cornichon	9,20€
<b>Tartine Alpestre</b> Tomatade, viande des Grisons, Raclette	9,20€
<b>Tartine Tom Sawyer</b> Moutarde à l'ancienne, blanc de poulet, Granola salés, cheddar	8,80€
<b>Romantique</b> Confit de figues, pommes, magret de canard fumé, Tallegio	9,50€
<b>Tartine Attila</b> Guacamole, chorizo, courgettes grillés, cacahuète grillées, chèvre et herbes	8,90€
<b>Tartine 64</b> Haché de bœuf poêlé à la sauce Basque au piment d'Espelette, poivrons, oignons, fromage de brebis	9,20€
<b>Tartine en Boîte</b> Camembert gratiné aux noix et aux raisins, jambon Serrano (AOC)	10,80€
<b>Tartine Grand lacs</b> Guacamole, saumon frais, échalotes ciselées et aneth	9,70€
<b>Tartine Squadra</b> Caviar de tomates confites, Pancetta, pignons de pin grillés, Parmesan	9,30€
<b>Tartine Vегgie</b> Tapenade verte, aubergines et courgettes grillées à l'huile d'olives, oignons rouges, poivrons	8,50€
<b>Tartine Top Ch'ti</b> Fondue de poireaux, béchamel, jambon blanc, Maroilles	9,20€
<b>Tartine Hossegor</b> Crème de chèvre poivrée, lardons et gésiers de canard confits flambés au porto, comté, herbes	9,10€
<b>Tartine Donatella</b> Pesto de Basilic, aubergine grillée, tomate confite, mozzarella, crème Balsamique	9,50€

### LES MENUS MIDI\*

Menu Boulanger

10,20€

**1 tartine du jour**

**+ 1 boisson**

(eau, 25 cl stella, soda, ou 1 verre de vin du mois)

**+ dessert du jour ou café**

Menu Cuisinier

11,90€

**Plat du jour**

**+ 1 boisson**

(eau, 25 cl stella, soda, ou 1 verre de vin du mois)

**+ dessert du jour ou café**

\*uniquement le midi en semaine dans la limite de la disponibilité des plats et des tartines du jour.

## ASK FOR OUR ENGLISH MENU

### MENU ENFANT

**Cromesquis de poulet** ou **steack haché 180g** (supp. 1,50€) / **frites** ou **Spaghetti** (carbonara, nature, bolognaise) ou **une tartine au choix** (sauf Sarlat et boîte) **+ Boule de glace** (au choix) ou Fromage Blanc

7€

# Les desserts

## LES CLASSIQUES

<b>Café Gourmand</b>	5,90€
<b>Banoffee</b> Pâte sablée aux spéculoos, confiture de lait, bananes, fouetté de mascarpone	4,70€
<b>Crème brûlée à la vanille</b>	5,50€
<b>Le Crumchy</b> Pâte sablée, caramel au beurre salé, entremet chocolat au lait, crème fouettée aux carambars et éclats de noisette	5€
<b>Gâteau Choco-Mamie</b> Cœur au Nutella et sa crème anglaise	4,60€
<b>Crumble à la framboise et au chocolat blanc</b>	4,70€
<b>Mousse de Spéculoos au chocolat blanc</b>	4,60€
<b>Cheese Cake</b> Coulis de fruits rouges	4,70€
<b>Fromage blanc au coulis de fruits rouges et fruits frais</b>	4,10€

## NOS CRÊPES

<b>Crêpe au sucre</b>	3,50€
<b>Crêpe au chocolat</b>	4,50€
<b>Crêpe au Nutella</b>	4,50€
<b>Crêpe au caramel beurre salé</b>	4,50€
<b>Supplément chantilly "Maison"</b>	1€

## NOS GLACES & SORBETS

Nos glaces et sorbets sont conçus de façon artisanale

	La boule
<b>Crème glacée</b> (chocolat, café, vanille à la gousse de Bourbon, caramel au beurre salé)	2,10€
<b>Sorbet</b> (fraise, framboise, citron, fruits de la passion)	2,10€

<b>Dame blanche</b>	7€
<b>Supplément chantilly "Maison"</b>	1€

# L'Arrière Pays

POUR LES TABLES DE PLUS DE 8 PERSONNES, UN SEUL RÈGLEMENT EST DEMANDÉ POUR UN MEILLEUR SERVICE ET ÉVITER LES ATTENTES TROP LONGUES À LA CAISSE. MERCI DE VOTRE COMPRÉHENSION.