

L'ESTANKO

BAR À MANGER

LE GRIGNOTAGE À PARTAGER

- Paté en croûte façon la belle Aurore.....11.50 €
- Camembert rôti au miel et noisettes
torréfiées.....11.50 €
- Moules farcies au beurre persillé :
 - les 6 8.50€
 - les 12 16.00€
- Planche de charcuterie : jambon de Parme, chorizo de Bellota, jambon blanc tartufata.....15.50 €
- Assiette de fromage : Sainte-Maure cendré, Tomme de vache, Comté fruité 18 mois, Bresse Bleu14.90€
- Assortiment de charcuterie et fromage.....18.50€
- Saumon gravlax et gel de citron confit 11.50€
- Tataki de Thon rouge (ikejime), condiment ponzu et gingembre 14.50€
- Croque monsieur à la truffe d'été.....9.90€
- Gambas en tempura maison, sauce aigre-douce :
 - 3 pièces.....7.50€
 - 6 pièces.....14.50€
 - 9 pièces.....19.90€
- Oeuf parfait bio de chez Mistral, sabayon à la truffe d'été et focaccia.....8.80€
- Chorizo grillé, flambé devant vous à la Farigoule.....9.90€

LES DESSERTS

- Pâtisserie de chez Meinado présentée dans notre vitrine
12 €

BRASSERIE

SALLE À MANGER

- Risotto Arborio de gambas, jus de têtes.....19,90€
- Ribs de bœuf Black Angus,24.90€
sauce barbecue maison
- Noix d'entrecôte Black Angus cuite dans son beurre moussant, sauce au poivre vert :
 - les 300gr.....36.90€
 - les 600gr.....72€
- Effiloché de cochon braisé pendant 4 heures, jus réduit à la badiane19.90€
- Filet de Saint-Pierre juste rôti, polenta crémeuse citron, carotte confite, sauce homardine 26.90€
- La pêche du jour : "voir l'ardoise"

LES ACCOMPAGNEMENTS

- Poêlée de légumes de saison.....5.50€
- Frites fraîches5.50€
- Purée de patate douce.....5.50€
- Gratin dauphinois à l'ancienne5.50€

MENU ENFANT 13.90 €

Sirop aux choix
Cordon bleu fait maison
ou
Steak haché
Frites
Mousse au chocolat

