

SALADES  
&  
PLANCHES À PARTAGER

SALADES ————— Uniquement le midi

**SALADE TERRE** **18€**

Mesclun de jeunes pousses,  
tomates cerises, œuf de caille,  
croûtons de maïs, cerneaux de noix,  
**Tournedos de magret de canard.**

**SALADE MER** **19€**

Mesclun de jeunes pousses,  
tomates cerise, oeuf de caille,  
croûtons, courgette citron,  
noisettes grillées,  
**Filet de dorade.**

LES PLANCHES ————— Uniquement le soir

**PETITE VIAVINO (2 personnes)** **11€**

Jambon cru, rosette, chorizo, saucisson  
fromages affinés

**GRANDE VIAVINO (4 personnes)** **20€**

Jambon cru, rosette, chorizo, saucisson  
fromages affinés

## ENTRÉES

**CEVICHE DE DORADE**

Marinade soja, Kumquat, croquant végétal

12€

**TARTE FINE PARMESAN**

Tian de légumes confits, granité de thym, vinaigrette à l'huile de truffe et noisette

8€

**RAVIOLES CROUSTILLANTES DE VEAU**

Velouté de petit pois, pousse petit pois.

11,50€

**TATAKI DE THON AUX AMANDES**

Caviar de poivrons grillés, pommes gaufrettes

12,50€

**CARPACCIO DE BOEUF CHAROLAIS**

Marinade citron, huile d'olive, câpres, noisettes grillées et copeaux de parmesan  
Mesclun de jeunes pousses

11,50€

## POISSONS

### ENCORNET FARCI

Risotto crémeux de riz arborrio  
aux herbes fraîches

19,50€

### SOLE DE PECHE MEDITERRANÉE

Façon meunière poêlée de pomme de terre  
et légumes estivales

33€

### PAVÉ DE DOS DE CABILLAUD

Sauce réduction de haut courchamps,  
petits violet banigoules

25€

## VIANDES

### POITRINE DE VEAU BRAISÉE AUX CHAMPIGNONS DE SOUCHE

Jus de cuisson réduit,  
pommes de terre des sables fondantes,  
sauté de champignons Petit Paris

21€

### CARRÉ D'AGNEAU RÔTI

Jus d'agneau aux citrons confits,  
sel pointé de cumin et oignons frais,  
boulgour aux légumes estivales

27€

### ENTRECÔTE DE BOEUF GRILLÉE

Salade, gratin Dauphinois

24€

### HAMBURGER VIAVINO

Compotée d'oignons confits au vin rouge,  
steak boucher, fourme d'Ambert,  
coeur de sucrine, pain boulanger

17,50€

FROMAGES & DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES	11,50€
BABA MOJITO	6,50€
FONDANT AU CHOCOLAT VALRHONA	9€
TIRAMISU MELON, TUILES CHOCOLAT	8,50€
GRATIN DE FRUITS ESTIVALES AU SABAYON DE MUSCAT	7,50€
CAFÉ GOURMAND	9€

MENU ESTIVAL  
26 €

ENTRÉE

**TARTE FINE PARMESAN**

Tian de légumes confits, granité de thym, vinaigrette à l'huile de truffe et noisette

**CARPACCIO DE BOEUF CHAROLAIS**

Marinade citron, huile d'olive, câpres, noisettes grillées et copeaux de parmesan. Mesclun de jeunes pousses

PLAT

**POITRINE DE VEAU BRAISÉE AUX CHAMPIGNONS DE SOUCHE**

Jus de cuisson réduit, pommes de terre des sables fondantes, sauté de champignons Petit Paris

**ENCORNET FARCI BEURRE BLANC ET NOILLY PRAT**

Risotto crémeux de riz arborrio aux herbes fraîches

DESSERT

**BABA MOJITO**

**TIRAMISU MELON, TUILES CHOCOLAT**

MENU ENFANT  
12 €

**DEUX MINIS BURGER MAISON  
OU**

**FILET DE POISSON (selon arrivage)**

Frites ou légumes sautés

**BOULE DE GLACE**

Parfum au choix