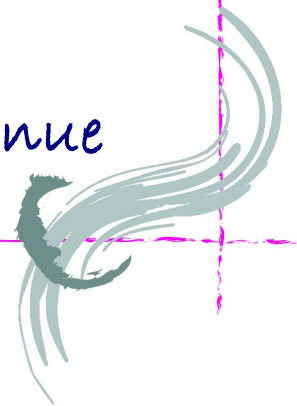


C'est avec plaisir que Sandrine , William, et toute leur Équipe,
vous accueillent à *La Croisée des Saveurs...*

Entre Save et Garonne, Sud-Ouest et Méditerranée...

En vous souhaitant de passer un agréable moment.

Bienvenue



Du Mardi au vendredi, le midi uniquement, pas les jours fériés

La formule à 16,50 €
1 entrée + 1 plat + 1 dessert + 1 café

La formule à 12,50 € 12,30 € (baisse tva)
1 entrée + 1 plat + 1 café
ou
1 plat + 1 dessert + 1 café

La formule à 10 €
1 plat + 1 café

Pour composer votre repas, à droite.....

Pour nos enfants,
le choix est libre (parmi toute la carte!), les quantités sont à déterminer,
selon l'appétit... Faites leur découvrir de nouvelles saveurs!

Tous nos prix sont service et TVA compris

Les
Formules



SALADE DE LEGUMES CROQUANTS (betterave, radis noir), POIRE ET FETA

ou

MUFFIN AU SAUMON ET SALADE DE CAROTTE AU CUMIN

ou

ENTRÉE DU JOUR

BROCHETTE DE BOEUF AU SESAME ET KETCHUP THAÏ

ou

FILET DE BROCHET A LA PLANCHA SAUCE NANTUA

ou

PLAT DU JOUR

MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF ou DESSERT DU JOUR

ou

GLACE 2 BOULES ET CHANTILLY

CAFE

DU MARDI AU VENDREDI SEULEMENT LE MIDI, PAS LES JOURS FERIES

Le Midi



VELOUTE DE POTIMARRON ET ESPUMA DE CHATAIGNES, MOUILLETES AU SESAME

ou

SABLE PROVENCALE ET SON CROTIN DE CHEVRE FONDU,
VINAIGRETTE MIEL CITRON HUILE D'OLIVE

PAVÉ DE MORUE A LA PLANCHA CHOUCROUTE ET CREME DE LARD

ou

DAUBE DE CANARD AUX PRUNEAUX, POMMES VAPEUR, FACON TAJINE

CREME CATALANE AU MUSCOVADO (sucre roux complet de l'île Maurice) ou
MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF

ou

PATISSERIE ou GLACE CHANTILLY

ce menu n'est pas servi les dimanches et jours fériés

Le Menu
27 €



TARTELETTE DE MARCASSIN AUX POIREAUX ET CHUTNEY A LA FIGUE
OU
« FRITES » DE THON SAUCE « KETCHUP THAÏ »
OU
PASTILLA DE MAQUEREAU AU CITRON CONFIT, SALADE DE MACHE AU RADIS NOIR

SOURIS D'AGNEAU AU MIEL ET AUX EPICES
OU
POISSON DU JOUR SELON ARRIVAGE, SAUCE SELON L'INTUITION DU CHEF
OU
ENTRECOTE D'ABERDEEN ANGUS GRILLEE ET SON OS A MOËLLE (supplément 3 €)

CABECOU OU TOME DU RAMIER (vache) OU GORGONZOLA OU CAMEMBERT

CREME CATALANE AU SUCRE MUSCOVADO OU PATISSERIE
OU
BABA AU RHUM CUBIQUE FOURRE A LA CREME DE CITRON, SORBET MOJITO
OU
LINGOT CHOCOLAT « MANGARD DE MADAGASCAR » ET AMARENAS
OU
GLACE 2 BOULES CHANTILLY

Le
Menu

36 €

CARPACCIO DE THON A LA PUREE DE PIMENT D'ESPELETTE

ou

FOIE GRAS MI-CUIT, POIVRE ET SEL, brioche aux fruits secs maison, et condiments

BROCHETTE DE SAINT JACQUES ET FOIE GRAS FRAIS A LA PLANCHA

PAVE DE LONGE DE CERF SAUCE CACAO

ou

FILET DE SAINT PIERRE A LA PLANCHA, POELEE DE FEVES DE SOJA

DESSERT A LA CARTE

Le Menu

48 €



SALADE DE SAINT JACQUES ET FOIE GRAS FRAIS POÊLE 18 €
FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT POIVRE ET SEL, BRIOCHE MAISON, CONDIMENTS 18 €
CRUMBLE DE NOIX, POMME ET COING, et FOIE GRAS POELE 18 €
PASTILLA DE MAQUEREAU AU CITRON CONFIT, Salade de Mâche et radis noir 11 €
COCOTTE DE SAINT MARCELIN A L'ARMAGNAC ET SES MOUILLETES A L'AIL 12 €
TARTELETTE DE MARCASSIN AUX POIREAUX ET CHUTNEY A LA FIGUE 11 €
« FRITES » DE THON SAUCE « KETCHUP THAÏ » 11 €

LES
Entrées



POISSON DU JOUR, SAUCE SELON « INSPIRATION » DU CHEF 21 €

TRES GROSSES GAMBAS FENDUES, GRILLEES

MARINEES AU SOJA ET AU SESAME 26 €

PAVE DE MORUE A LA PLANCHA CHOUCROUTE ET CREME AU LARD 18 €

POELEE DE SAINT JACQUES FRAICHES AUX MORILLES ET TAGLIATELLES 26 €

FILET DE SAINT PIERRE A LA PLANCHA, FLEUR DE SEL ET HUILE D'OLIVE

POELE DE FEVES DE SOJA 21 €

Les

Poissons



Toutes nos viandes bovines sont d'origine française,, et EU

MAGRET DE CANARD FOURRE AU CABECOU, MIEL CHAUD
ET GLACE « BIZARRE » 23 €

DUO DE CERF ET DE MARCASSIN SAUCE CASSIS « CEUILLETTE » 22 €

CASSOULET MAISON AUX HARICOTS TARBAIS 22 €

ENTRECOTE D'ABERDEEN ANGUS GRILLEE ET SON OS A MOELLE 25 €

TAGLIATELLES FRAICHES A LA « CARBO-GERSOISE » 21 €

SOURIS D'AGNEAU AU MIEL ET AUX EPICES 20 €

LES

Viandes



Cabécou du Périgord au miel 5€

Gorgonzola et son verre de vin de noix 5€

Tome du Ramier (vache) et sa Confiture de Cerise 5€

Camembert au lait cru caramel au beurre salé 5€

L'assiette 8€

les Fromages



Les chocolats sont fabriqués par Michel CLUIZEL.

Pour accompagner vos desserts, nous vous conseillons un verre de vin doux naturel, MAURY ou BANYULS 4,50 €

ASSIETTE DE 4 FROMAGES, et ses confitures 8€

Café gourmand... 8 €

Crème Catalane au sucre Muscovado 6 €

Baba au Rhum cubique fourré à la crème de citron, et sorbet Mojito 8 €

Mi-cuit à la pistache et aux calissons d'Aix, sorbet mandarine et huile d'olive 8 €

Profiteroles maison, vanille et fraise basilic sauce au chocolat 8 €

Les madeleines maison, coulis de fruits jaunes et crème fraîche à l'ancienne 8 €

Pâtisserie 6 €

Lingot chocolat « Mangaro de Madagascar » et amarenas 8 €

Fondue au chocolat au lait « Kayambé » et Gianduja, aux fraises 8 €

Glace, 2 boules chantilly 5 €

Mousse au chocolat, coulis d'orange, chantilly 5 €

Desserts
les



