

## • NOS TAPAS / ENTRÉES •

<b>Pan con tomate</b> Supplément jambon cru +2,00€	4,80€
<b>Bol de frites maison</b> Supplément oignons crispy +0,50€ / sauce Cheddar ou Bleu +1,00€	5,00€
<b>Nachos et ses 2 sauces Cheddar et Creamy aux oignons</b>	5,00€
<b>Rösti et sauce Creamy aux oignons</b>	6,00€
<b>Onion rings et sauce Creamy aux oignons</b>	6,00€
<b>Tranches de chèvre au miel</b>	8,00€
<b>Demi camembert fondu et ses herbes de Provence</b> Camembert entier +4,00€	8,00€
<b>Beignets de courgette</b>	8,00€
<b>Calamars à la romaine et son aïoli</b>	8,00€
<b>Aiguillettes de poulet panées et sauce Creamy aux oignons</b>	8,00€
<b>Sticks de mozzarella et sauce Creamy aux oignons</b>	9,00€
<b>Brandade de morue gratinée</b>	9,00€
<b>Aligot de l'Aubrac</b>	9,00€
<b>Trio de Gambas et son aïoli maison</b> Flambées au Whisky +5,00€	9,00€
<b>Émincé de seiches persillées et son aïoli maison</b>	10,00€
<b>Tranches de terrine de foie gras maison et son confit d'oignon</b>	21,00€



## • NOS ARDOISES •

<b>Ardoise Quatuor</b>		10,00€
Duo de tapenade, brandade, délice de tomates et ses croûtons		
<b>Ardoise Charcuterie</b>	Petite : 10€	Grande : 20,00€
Rosette, chorizo, jambon cru, saucisse perche, salade, tomates, cornichon, beurre		
<b>Ardoise de fromage</b>	Petite : 10€	Grande : 20,00€
Comté, Fourme d'Ambert, Saint Nectaire, Brie		
<b>Ardoise mixte charcuterie et fromage</b>	Petite : 10€	Grande : 20,00€
<b>Ardoise mixte Tapas</b>		20,00€
Onion rings, sticks de mozzarella, aiguillettes de poulet panées, rösti, nachos, sauce Creamy, salade, tomates		
<b>Ardoise de la mer</b>		32,00€
Saumon fumé, gambas, seiche et sa persillade, Brandade de morue parmentière gratinée, sauce Creamy, salade, tomates, citron		
<b>Ardoise autour du canard</b>		35,00€
Magret de canard fumé, terrine de foie gras (maison), confit d'oignon, tranches de magret de canard grillées à la plancha, effiloché de canard confit, salade, tomates		

## • NOS SALADES •

<b>La César</b>		15,00€
Salade, œufs, tomates, copeaux de parmesan, aiguillettes de poulet panées, sauce César		
<b>L'Occitane</b>		16,00€
Salade vinaigrette, tomates, lardons, noix, jambon cru, toasts de chèvre miel		
<b>La Burrata</b>		17,00€
Salade, rondelles de tomate, Burrata crémeuse, huile d'olive, crème de balsamique, sauce pesto		
<b>L'Océane</b>		17,00€
Salade vinaigrette, duo de gambas à la plancha, saumon fumé, toast brandade, anchois, tomates		
<b>Carré Jazz</b>		26,00€
Salade, terrine de foie gras (maison) et son confit d'oignon, tranches de magret de canard grillé, magret fumé, noix, crème balsamique, tomates		



## • NOS TARTINES •

<b>La Cévenole</b> Bruschetta grillée, sauce tomate, confit d'oignons, lardons, fromage de chèvre, mozzarella gratinée	15,00€
<b>La Nîmoise</b> Bruschetta grillée, brandade, légumes de saison, anchois, mozzarella gratinée	15,00€
<b>La Méditerranéenne</b> Bruschetta grillée, saumon fumé, anchois, crème ciboulette, citron	16,00€
<b>La Jazzy</b> Tranches de pain de campagne, terrine de foie gras (maison) et son confit d'oignon, magret fumé	22,00€

Toutes nos tartines sont accompagnées de salade, tomates

## • NOS PLATS VÉGÉTARIENS •

<b>Tartine Végétarienne</b> Bruschetta, sauce tomate, légumes de saison, mozzarella gratinée accompagnée de sa salade	15,00€
<b>Burger Rösti au Cheddar</b> Pain burger, galettes rösti, salade, tomates, œuf au plat, oignons, sauce au Cheddar	16,00€
<b>Risotto Forestier végétarien</b> Risotto sauce aux champignons, accompagné de ses légumes de saison, parmesan	17,00€



## • NOS VIANDES •

**Ravioles aux cèpes** 16,00€  
Ravioles farcies aux cèpes, accompagnées de sa sauce aux champignons, et parmesan **ou** Façon Rossini (escalope de foie gras poêlée +8,00€)

**Tartare de bœuf (180 g)** 17,00€  
Tartare façon bouchère et ses condiments, jaune d'œuf, frites maison, salade

**Demi magret de canard sauce caramélisée** 23,00€  
**Magret de canard entier (300g)** 27,00€

**Entrecôte (300 gr) sélectionnée par le chef** 23,00€  
Façon Rossini : escalope de foie gras poêlée, et sa sauce aux champignons (+8,00€)

**Côte de bœuf (700 gr) sélectionnée par le chef** 40,00€  
Façon Rossini : escalope de foie gras poêlée, et sa sauce aux champignons (+8,00€)

Nos viandes sont servies avec 1 accompagnement au choix :  
écrasé de pomme de terre, frites maison, ratatouille de légumes  
Nos sauces maison : Cheddar, bleu, poivre, champignons

Toutes nos viandes peuvent être flambées au whisky +5,00€

## • NOS BURGERS FAÇON CARRÉ JAZZ •

Pour les plus gourmands, double steak haché 300g avec supplément (+ 6,00€)

**Burger Cheddar** 16,00€  
Pain burger, steak haché de bœuf, poitrine fumée, salade, oignons frits, accompagné de ses frites maison et de sa salade

**Burger Poulette** 16,00€  
Pain burger, Aiguillettes de poulet panées, poitrine fumée, salade, oignons frits, sauce cheddar, accompagné de ses frites maison et de sa salade

**Burger Fish and Chips** 17,00€  
Pain burger, Fish, salade, crème ciboulette, accompagné de ses frites maison et de sa salade

**Burger Bleu** 17,00€  
Pain burger, steak haché de bœuf, salade, tranche de bleu, sauce au bleu accompagné de ses frites maison et de sa salade

**Burger façon Rossini (escalope de foie gras)** 26,00€  
Pain burger, steak haché de bœuf, salade, escalope de foie gras poêlée avec sa sauce aux champignons, accompagné de ses frites maison et de sa salade



## • NOS POISSONS •

<b>Fish and Chips et son aïoli</b>	16,00€
<b>Seiches persillées à la plancha avec sa sauce aïoli</b>	21,00€
<b>Gambas sauce au limoncello et basilic sur son lit de risotto</b>	21,00€
<b>Thon grillé à la plancha et sa sauce sésame</b>	22,00€
<b>Pavé de saumon avec sa sauce limoncello et basilic</b>	23,00€

Nos poissons sont servis avec 1 accompagnement au choix :  
risotto crémeux, ratatouille de légumes, écrasé de pomme de terre, frites maison, salade

## • AUTOUR DE L'ALIGOT •

<b>Saucisse de Lozère et son Aligot</b>	20,00€
<b>Confit de canard et son Aligot</b> Accompagné de sa sauce aux champignons et salade	23,00€
<b>Entrecôte (300gr) et son Aligot sélectionnée par le Chef</b> Sauce au choix : poivre, cheddar, bleu ou champignons Façon Rossini : escalope de foie gras poêlée et sa sauce aux champignons (+8,00€)	28,00€

## • MENU BAMBINOS • 9,00 €



**Crousti de poulet ou poisson / Frites maison / Glace / Sirop**



## • NOS FROMAGES •

### Plateau fromage

Comté, Fourme d'Ambert, Saint Nectaire, Brie

10,00€

## • NOS DESSERTS MAISON •

### Mi-cuit au chocolat et sa boule vanille

7,00€

### Bouchon à la châtaigne et sa crème de marron

7,00€

### Mousse au chocolat et sa chantilly

7,00€

Au whisky tourbé (+4,00€)

### Crumble aux pommes et spéculos avec sa boule vanille

7,00€

### Crème brûlée

7,00€

### Tiramisu au café

8,00€

### Glaces 3 boules au choix :

8,00€

Parfums : Chocolat noir / Vanille / Caramel / Café / Menthe chocolat

Rhum raisin / Citron / Fraise / Framboise / Mangue

### Café ou thé gourmand et ses mignardises

10,00€

Verrine tiramisu, mousse au chocolat, rocher noix de coco et moelleux au chocolat  
(Peut varier selon le chef pâtissier)

