

• NOS TAPAS / ENTRÉES •

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



• NOS ARDOISES •

Ardoise Quatuor		10,00€
Duo de tapenade, brandade, délice de tomates et ses croûtons		
Ardoise Charcuterie	Petite : 10€	Grande : 20,00€
Rosette, chorizo, jambon cru, saucisse perche, salade, tomates, cornichon, beurre		
Ardoise de fromage	Petite : 10€	Grande : 20,00€
Comté, Fourme d'Ambert, Saint Nectaire, Brie		
Ardoise mixte charcuterie et fromage	Petite : 10€	Grande : 20,00€
Ardoise mixte Tapas		20,00€
Onion rings, sticks de mozzarella, aiguillettes de poulet panées, rösti, nachos, sauce Creamy, salade, tomates		
Ardoise de la mer		32,00€
Saumon fumé, gambas, seiche et sa persillade, Brandade de morue parmentière gratinée, sauce Creamy, salade, tomates, citron		
Ardoise autour du canard		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 •

La César		15,00€
Salade, œufs, tomates, copeaux de parmesan, aiguillettes de poulet panées, sauce César		
L'Occitane		16,00€
Salade vinaigrette, tomates, lardons, noix, jambon cru, toasts de chèvre miel		
La Burrata		17,00€
Salade, rondelles de tomate, Burrata crémeuse, huile d'olive, crème de balsamique, sauce pesto		
L'Océane		17,00€
Salade vinaigrette, duo de gambas à la plancha, saumon fumé, toast brandade, anchois, tomates		
Carré Jazz		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		



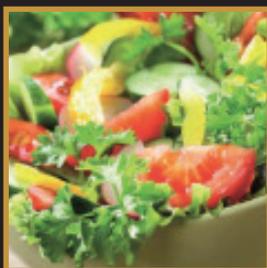
• NOS TARTINES •

La Cévenole Bruschetta grillée, sauce tomate, confit d'oignons, lardons, fromage de chèvre, mozzarella gratinée	15,00€
La Nîmoise Bruschetta grillée, brandade, légumes de saison, anchois, mozzarella gratinée	15,00€
La Méditerranéenne Bruschetta grillée, saumon fumé, anchois, crème ciboulette, citron	16,00€
La Jazzy 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 •

Tartine Végétarienne Bruschetta, sauce tomate, légumes de saison, mozzarella gratinée accompagnée de sa salade	15,00€
Burger Rösti au Cheddar Pain burger, galettes rösti, salade, tomates, œuf au plat, oignons, sauce au Cheddar	16,00€
Risotto Forestier végétarien 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 •

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

Saucisse de Lozère et son Aligot	20,00€
Confit de canard et son Aligot Accompagné de sa sauce aux champignons et salade	23,00€
Entrecôte (300gr) et son Aligot sélectionnée par le Chef 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)

