

LE CAVOK

Automne 2026

Autour de la table

LA COCHONAILLE

Rosette, chorizo, lomo, jambon Serrano, jambon aux herbes, pâté de campagne, câpres.

LE FROMAGER

Assortiment de 4 fromages affinés de «La Ferme de Kerouzine» & confiture.

L'ÉTAL

Ceviche de daurade thaï & péruvien, carpaccio de lieu, tarama, rillette de la mer, 3 huîtres n°3 de St-Phil.

LE MEZZE MÉDITERRANÉEN

Houmous à la menthe & basilic, guacamole, tapenade tomates séchées, pan con tomate & sésame, pain pita, olives italiennes & câpres.

LA BIG PLANCHE

Pas de jaloux ! Une compilation des 4 planches.

TARAMA

RILLETTES DE LA MER

HOUMOUS À LA MENTHE ET BASILIC

GUACAMOLE

TAPENADE TOMATES SÉCHÉES

PAN CON TOMATE, SÉSAME & BASILIC

PAN CON TOMATE Y JAMBON SERRANO

CEBO IBÉRICO affiné 30 mois & CÂPRES

* servi avec pain pita

Les entrées

VELOUTÉ

Poireaux, pommes de terre & comté, mouillettes gratinées.

ŒUF COCOTTE FAÇON GRAND-MÈRE

Chorizo & potiron, mouillettes gratinées.

GNOCCHI DE JAMBON IBÉRIQUE

Béchamel au fromage.

LITTLE CEVICHE

Daurade, lait de coco, coriandre, citron vert, grenades, fruits de la passion.

BRIOCHE PERDUE AUX CHAMPIGNONS

Champignons japonais & chantilly persillée.

BAO BUN

Pain Bao, crevettes, sauce mangue, crème d'avocat au piment & coriandre.

OS À MOËLLE

Fleur de sel, pain de «La Boulange».

POULPE À LA FLAMME

Chimichurri & sauce chipotle.

CAMEMBERT RÔTI

Pommes caramélisées & miel, pain de campagne.

Sur le pouce

Accompagné de frites fraîches !

LE CLASSIQUE

Pain burger, bœuf haché (150g), sauce ketchup mustard, tomates, cornichons, oignons, mesclun, cheddar fumé.

LE DOUBLE BACON

Pain burger, double bœuf haché (300g), bacon, sauce ketchup mustard, tomates, cornichons, oignons, mesclun, cheddar fumé.

TACOS DE PULLED PORK

Effiloché de porc mariné, tortillas de blé, sauce chipotle, mayonnaise jalapeños & coriandre, coriandre fraîche, pico de gallo jalapeños.

LE RUSTIK

Pain de campagne toasté, fromage à raclette, jambon braisé, cornichons, oignons confits & moutarde.

Les grillades

PICANHA

(250g) Argentine, sauce chimichurri.

ENTRECÔTE

(300g) Normande.

CÔTE DE COCHON

(250g) Saumurée, salsa verde & pico de gallo jalapeños.

PITA

(250g) Faux filet mariné, pain pita, salsa verde, chipotle & pico de gallo jalapeños.

LE TIGRE QUI PLEURE

(200g) Filet de bœuf Normand, menthe, coriandre, noix de cajou, piments oiseaux, sauce thaï.

MAGRET DE CANARD

(250g) Cèpes rôtis, jus corsé & champignons.

和牛

Viandes d'exception

ÉLÉGANCE & TRADITION

Un persillage intense apportant tendreté et un goût fondant unique.

CHUCK FLAP ANGUS

(250g)

Découpe anglo-saxonne, épaule de bœuf.

BAVETTE D'ALOYAU WAGYU

(200g) 和牛

FAUX-FILET WAGYU

(250g) 和牛

Les poissons

CEVICHE THAÏ

Daurade, citron vert, coriandre, sésame, piments oiseaux.

CEVICHE PÉRUVIEN

Daurade, lait de coco, coriandre, citron vert, grenades, fruits de la passion.

POULPE

Snacké au barbecue, pico de gallo jalapeños, grenade, sésame & purée de pommes de terre.

LIEU JAUNE

En filet, purée de courges rôties, jus de légumes, huile de sauge, légumes rôtis, chips de riz.

Le coquillage

Huîtres n°3 «Les viviers de St-Philibert»

LES 6

12.

LES 9

17.

LES 12

22.

Côté fraîcheur

CAESAR

Poulet pané façon corn flakes, sauce caesar, parmesan, croûtons, œuf dur, mélange mesclun, pickles.

HIVERNALE

Camembert rôti, gnocchi de jambon ibérique, jambon braisé, salade & pain de campagne.

Partage en duo

ENTRECÔTE

(600g) Normande.

CÔTE DE BŒUF

(Environ 1,2kg).

TERRE & MER

Magret de canard, tentacule de poulpe & côte de cochon. Le tout braisé.

Menu enfant

- ŒUF COCOTTE & JAMBON FRITES
- NUGGETS FRITES
- STEAK HACHÉ FRITES

DESSERT AU CHOIX

13.

Prix TTC/service compris



= Épicé



= Végétarien