

Accompagnez votre
repas d'une Vittel
ou San Pellegrino
(4.5€/l)

Formules

Entrée+plat+dessert : 16.5€

Plat+dessert : 15.0€

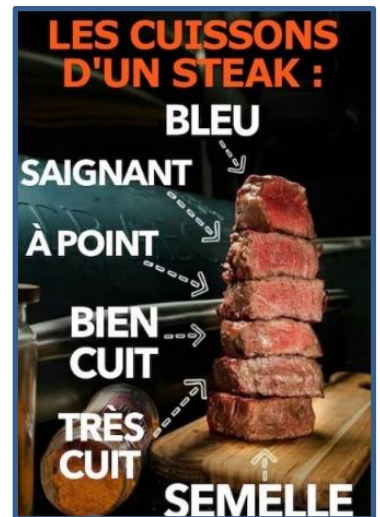
Entrée+Plat : 16.0€

Entrées

Assiette melon et jambon Serrano affiné 15 mois
Petite tartine de brandade de chez Mr Mouton* et salade verte
Toasts de chèvre chaud, miel et salade composée
Flan d'aubergine et coulis de tomates au basilic
**artisan brandadier depuis 4 générations*

Plats

Plat du jour
Poisson frais (selon arrivage), riz de Camargue IGP et légumes
Ravioles du Dauphiné Label Rouge, sauce Comté affiné 4 mois AOP
Bavette d'ail de bœuf sauce échalotes, frites fraîches Maison et salade



(Tout changement d'accompagnement pour des frites fraîches Maison sera majoré de 1€)

Fromages ou desserts

Cabecou et salade verte
Comté AOP affiné 4 mois et confiture de griottes
Glace artisanale 2 boules (20 parfums au choix)
Crème brûlée à la fève tonka
Profiteroles, sauce chocolat et chantilly Maison
Café, gourmandise Maison, chantilly, mini crème brûlée à la fève tonka (supplément 1€)
Dessert du jour

Bon appétit



Menu enfant 9.0€

Moins de 10 ans

Petit sirop ou verre de Coca ou Caprisun ou verre de limonade
+
Steak haché 80g avec un accompagnement au choix (frites fraîches Maison ou riz de Camargue ou légumes)
ou
Tagliatelles fraîches, sauce tomate maison
+
Glace Star Wars (Maitre Yoda) ou glace 1 boule ou pom'pote.

Assiettes de garniture ou sauces

Salade verte ou riz de Camargue IGP ou légumes: 2.60€

Frites fraîches maison ou tagliatelles fraîches au beurre :
3.60€

Sauce cocktail ou échalotes ou bleu : 1.00€

Allergènes : demandez conseil

Couvert supplémentaire 5€ (sauf pour les enfants)

Doggy bag ou sac pour bouteille entamée disponibles

Chèques non acceptés



Tout fait Maison
(même les frites !) ou artisanal
(sauf profiteroles)

A la carte

Ravioles du Dauphiné label rouge, sauce Comté AOP	12,50€
Ravioles aux cèpes et truffe d'été sauce parmesan	15.00€
Buratta (120g), jambon Serrano, tartare de tomate	14.00€

Bavette d'ailou 180 gr, sauce échalotes, frites fraîches Maison et salade	12.50€
Pavé de taureau de Camargue 170g (manade Bellegarde race di Biou) frites fraîches Maison, légumes du jour	17.50€
Tartare de bœuf Charolais traditionnel 180g, frites fraîches Maison	17.00€
Tartare double traditionnel 360g, frites fraîches Maison	24.00€

Millefeuille d'aubergines à la Brandade de Nîmes de Mr Mouton, poivronade et tapenade	15,00€
Poisson du jour, riz de Camargue et légumes	12,50€

Les Burgers sont accompagnés de frites fraîches Maison

<u>Hamburger</u> : steak haché Black Angus 150g, sauce cocktail	13.00€
<u>Cheeseburger</u> : steak haché Black Angus 150g, cheddar, sauce cocktail	14.00€
<u>Mogaburger</u> : steak haché Black Angus 150g, sauce au bleu et oignons confits	15.00€
<u>Burger Rossini</u> : steak haché Black Angus 150g, foie gras poêlé (50g), oignons confits	18.00€

Salade Mogador :

Foie gras poêlé (50g), gésiers de canard confits, oignons confits, salade composée 15.00€

Salade Chèvre : Toasts de chèvre chauds, jambon Serrano, salade composée 14.20€

Salade Poulet :

Aiguillettes de poulet panées aux cornflakes, salade composée, sauce mayonnaise à l'estragon 14.20€

Salade Végan :

Steak de quinoa-chou kalé, falafels, salade composée, sauce pistou-tomates 14.00€

Tout fait Maison
(même les frites !) ou artisanal
(sauf profiteroles)

Accompagnez votre
repas d'une Vittel
ou San Pellegrino
(4.5€/l)

Menu à 26€ (uniquement le soir)

Entrée+plat+fromage ou dessert

Entrées

Bloc de foie gras de canard mi-cuit 30% (50g), oignons confits

Tartare de bœuf (60g) à l'Italienne : tomate séchée, pistou, lamelles de parmesan, salade

Beignets d'encornets à l'ail et au persil

Plats

Millefeuille de Brandade de chez Mr Mouton* et d'aubergines, tapenade et poivronade

Pavé de taureau de Camargue 170g (manade Bellegarde race di Biou),
frites fraîches maison et légumes

Buratta (120g), jambon Serrano, tartare de tomate

Ravioles aux cèpes et truffe d'été sauce parmesan

**artisan brandadier depuis 4 génération*

Fromages ou Desserts

Cabécou, miel et salade verte

Comté AOP et confiture de griottes

Glace artisanale 2 boules (20 parfums au choix)

Crème brûlée à la fève tonka

Profiteroles, sauce chocolat et chantilly Maison

Café gourmand : gourmandise Maison, chantilly, mini crème brûlée à la fève tonka

Dessert du jour



Bon appétit

