



# MIAM MIAM

## PLATS

<b>CÔTE DE PORC</b> Côte de porc panée aux herbes, carottes fanes rôties, purée de petits pois, sauce citron-ciboulette	18€
<b>FILET DE BAR</b> purée de pommes de terre à l'huile truffée, légumes, sauce chimichurri au poivre de Sichuan	27€
<b>Entrecôte ~300G &amp; FRITES MAISON</b> Origine France, beurre à l'estragon et citron vert, frites maison et salade verte	30€
<b>TRADITIONNEL TIAN DE LÉGUMES</b>    légumes façon provençale, crème d'artichaut, graines croquantes (tournesol, courge, sésame), coulis de poivron jaune	17€
<b>CROQUE-MONSIEUR À LA TRUFFE</b> Jambon à la truffe, béchamel, comté	17€
<b>SALADE CÉSAR DU ST-JEAN</b> poulet pané, croûtons, poitrine fumée, œuf dur, tomates, salade romaine, sauce maison	19€
<b>TOAST GOURMAND AU PASTRAMI</b> bœuf mariné cuit à basse température, béchamel au cheddar fumé, moutarde, oignons, cornichons pickles, pain de campagne	17€
<b>PLAT DE LA SEMAINE</b> Sur notre ardoise	18€

A côté : frites, salade ou légumes du jour +3€

CUISINE DE TERROIR

LE  
**SAINT-JEAN**

RESTAURATION DE QUARTIER



## ENTRÉES



<b>CEVICHE DE DORADE ROYALE</b> Leche de tigre à base de citron vert, gingembre, oignon rouge	12€
<b>CHIPIRONS EN PERSILLADE</b> Crème de piquillos, crumble de chorizo, piment d'Espelette	12€
<b>LA RECETTE REBELLE MERCURE</b>    <b>DÉCLINAISON D'ANTIPASTI</b> Houmous à la betterave et feta, houmous au citron confit, légumes du soleil, pain pita	8€
<b>FOIE GRAS MI-CUIT (IGP)</b> Chutney de poire à la vanille, réduction de vin rouge	15€
<b>ENTRÉE DE LA SEMAINE</b> Sur notre ardoise	8€

## TARTARES

<b>TARTARE DE BOEUF DU SAINT JEAN</b> Bœuf charolais coupé au couteau 180g sauce maison, câpres frites, parmesan, condiment aioli café	18€
<b>TARTARE FRAICHEUR</b>  Fraise, concombre, fenouil, feta, houmous de betterave, condiment aioli au citron confit, basilic thai, chips, patate douce	15€
<b>TARTARE DE LA CHEFFE MARIA</b> Bœuf charolais au couteau 180g sauce maison, sur os à moelle en croûte de pain aux herbes, condiment aioli estragon	22€
<b>TARTARE DE SAUMON</b> Saumon cru, mangue, gingembre, citronnelle, citron, ciboulette, persil, oignon rouge, sésame, condiment aioli wasabi	18€

ACCOMPAGNÉ DE SALADE VERTE OU FRITES MAISON

## DESSERTS

<b>SURPRISE DE LA CHEFFE</b> Un jeu de textures autour du chocolat et de la fraise	11€
<b>CHEESECAKE GOURMAND</b> A base de fruits rouges	8€
<b>TIRAMISU DU SAINT-JEAN</b> Dressage à l'assiette	8€
<b>CARPACCIO D'ANANAS</b> Basilic thai, glace Yuzu, tuile d'amandes	8€
<b>CAFÉ &amp; CANELÉ BORDELAIS</b> supplément boule de glace +2€	5€
<b>COUPE DE GLACE DU MOMENT</b>	7€
<b>TRILOGIE DE FROMAGES AFFINÉS</b>	10€
<b>DESSERT DE LA SEMAINE</b> sur notre ardoise	8€

