

# TIMME

Bar à vin    Cave à manger    Boutique

## J'AI FAIM...

### À PARTAGER (OU PAS)

<b>Les tartinables</b> Houmous - Toum (aïoli libanais) - Thoïonade	<b>13.-</b>
<b>Le potimarron rôti</b> avec burratina et figues	<b>15.-</b>
<b>La Tomme Fleurette</b> de Rougemont et pain	<b>14.-</b>
<b>Les Sardines Perle des Dieux</b> (au choix : citron frais / tartare de tomates / olives et romarin) pain et beurre	<b>18.-</b>
<b>Les huîtres Marennes Oléron no 3</b> (6 pièces) avec pain, beurre, citron et vinaigre à l'échalote	<b>24.-</b>
<b>Le pâté en croûte d'Etagnières</b> servi en tranche avec moutarde	<b>9.50</b>
<b>Le foie gras de canard maison au Pineau des Charentes</b> servi sur toast (4 pièces)	<b>20.-</b>
<b>La grande planchette de charcuterie</b> Sélection du moment (3 sortes), pain, etc...	<b>25.-</b>
<b>Le carpaccio de bœuf (entrée / plat)</b> avec Gruyère, roquette et balsamique	<b>12.- / 23.-</b>

### UNE PETITE DOUCEUR ?

<b>Les cannelés bordelais</b> (2 pièces) avec ou sans boule de glace vanille	<b>12.- / 8.-</b>
<b>La Pavlova revisitée</b> Meringue, double-crème et fruits de saison	<b>12.-</b>

Prix sur place - TVA 8.1% incluse

Provenance des viandes : le bœuf vient de Suisse et le foie gras vient de France.

Sur demande, nous vous renseignerons volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.