

LA TABLE

Ernesto

PARCE QUE TOUTES LES
BONNES HISTOIRES
COMMENCENT CHEZ
ERNESTO...

ENTREES

TARTARE DE BŒUF 14€/26€

Façon Ernesto, bœuf fumé, échalote, câpres, salade verte

CEVICHE DE DORADE 15/27€

Leche de tigre, guacamole et wakamé

A PARTAGER... OU PAS !

MINI TACOS

Bœuf à l'orientale- 3 pièces

14€

BURRATA CRÉMEUSE

Servie avec focaccia

16€

TATAKI DE THON

Vinaigrette ponzu

15€

FOCACCIA

Aux tomates cerises et jambon Serrano - 5 pièces

12€

GYOZAS AU POULET

Sauce sweet chili - 5 pce

12€

L'ABNÉ

Yaourt grec, huile d'olive, grenade, magret fumé, pain nordique

12€

HOUMOUS

Épices zaatar et citron confit, pain nordique

12€

SALADES

SALADE TATAKI DE THON

Tataki de thon, salade de légumes croquants, vinaigrette thaï

23€

SALADE CÉSAR DU CHEF 23€

Filet de poulet émincé, sucrine, œuf dur, croûtons, copeaux de parmesan, sauce César

PLATS

FILET DE BOEUF

Filet de bœuf charolais, jus au romarin

38€

PRESA DE COCHON

Cuisson basse température, poivrons piquillos, paprika fumé

26€

SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTI 28€

Jus acidulé au vinaigre balsamique

PAVÉ DE THON

Snacké, tzatziki citron, menthe et concombre

29€

PAVÉ DE MAIGRE

Cuit sur peau, vierge de tomates et basilic

31€

POULPE

Tentacule de poulpe rôti, condiments cumin et citron vert

32€

GARNITURES AU CHOIX

Mousseline de pommes de terre

Polenta crémeuse au parmesan

Légumes croquants du moment

Salade verte et sa vinaigrette

Frites de patate douce

*Chaque plat est servi avec une garniture de votre choix.
Garniture en supplémentaire 5€*

PARCE QUE TOUTES LES
BONNES HISTOIRES
COMMENCENT CHEZ
ERNESTO...

LA TABLE Ernesto

DESSERTS

PAVLOVA FRAISE & RHUBARBE

13€

Meringue croquante, crème légère vanille, fraises fraîches, confit fraise et rhubarbe

LA FLEUR CHOCOLAT

13€

Gâteau marbré, croustillant praliné au chocolat et amande, crème au chocolat, confiture de lait infusée au grué de cacao

LA MÛRE

13€

Biscuit grillé, crème au fromage blanc, mûres fraîches, confit de mûre et bourgeon de cassis

LA FRAMBOISE

13€

Biscuit moelleux, granola croustillant, crème légère, confit framboise-géranium, framboises fraîches

ASSIETTE DE FROMAGES

14€

Tomme aux fleurs, Gaperon à l'ail des ours et au poivre, A Filetta

FORMULE DU MIDI

Valable du mercredi au vendredi midi

ENTRÉE + PLAT

OU

PLAT + DESSERT

23€

LA TOTALE

ENTREE + PLAT + DESSERT

25€

MERCREDI ET JEUDI TOUT EST PERMIS

Oui, tout est permis, choisissez librement à la carte.

ENTRÉE + PLAT + DESSERT À LA CARTE

48€

Supplément de 7€ pour le filet de boeuf

ALLERGÈNES

Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats de la carte. En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez vous adresser à notre personnel qui se fera un plaisir de vous renseigner..

PROVENANCES

Tous les légumes - France; **Œufs** - Ferme du P'ti Gaud - Vetrax-Monthoux ; **Burrata** - Italie ; **Thon** - Espagne ; **Daurade et maigre** - Mer Méditerranée ; **Poulpe** - Océan Atlantique ; **Tartare** - France ; **Bœuf** - Charolais Châtelaine France ; **Presa de cochon** - Châtelaine France ; **Volaille** - Châtelaine France ; **Fromages** - Fromagerie Bouchet - Ville la Grand ; **Tous les fruits** - France ; **Chocolat** - France