

Le P'tit Cageot

Formule du midi à 23€

(du lundi au vendredi uniquement)

Plat du jour

+

Café gourmand

+

Un verre de vin ou une eau minérale (33 cl)

Menu enfant à 15€

(jusqu'à 12 ans maximum)

Pavé de bœuf et purée de pomme de terre

Ou

Blanc de maigre et petit épeautre

+

Mousse au chocolat et madeleine

Ou

Glace au yaourt et feuilleté praliné

Menu « Découverte » à 46€

*(Menu servi uniquement de 19h à 21h30
et pour l'ensemble de la table)*

Rouget « cuit de peur »
et garniture d'une bouillabaisse

+

Tataki de veau du pays Basque,
truffe et butternut

+

Blanc de maigre de Méditerranée rôti,
émulsion de poisson au beurre fumé,
palourdes et salicornes

+

Picanha de bœuf Black Angus saisie à la
poêle,

chou-fleur et sauce périgieux

+

Dessert au choix sur la carte

Composé de produits de saison, nos plats sont soumis aux aléas du marché et peuvent être modifiés. Nous utilisons des glaces artisanales de la maison « Glaces des Alpes ».

Prix net service inclus.

Entrées

Rouget « cuit de peur »
et garniture d'une bouillabaisse
15€

Tataki de veau du pays Basque,
truffe et butternut
15€

Plats

Picanha de bœuf Black Angus saisie à la
poêle,
chou-fleur et sauce périgueux
23€

Blanc de maigre de Méditerranée rôti,
émulsion de poisson au beurre fumé,
palourdes et salicornes
23€

Desserts

Poire cuite au vin chaud,
toast feuilleté au praliné
9€

Mi-cuit au chocolat Altara 63%,
écume arabica et glace yaourt
9€

Assortiment de fromages
9€

{ A la carte }

Menu à 36€

(au choix sur la carte)

Une entrée
+
Un plat
+
Un dessert

{ P' tit Cageot }

Menu à 30€

*(Menu surprise selon le marché
et l'inspiration d'Arnaud)*

Une entrée
+
Un plat
+
Un dessert

*Composé de produits de saison, nos plats sont soumis aux aléas du marché et peuvent être modifiés. Nous utilisons des glaces artisanales de la maison « Glaces des Alpes ».
Prix net service inclus.*

Le P'tit Cageot

Lunch menu for 23€

(from Monday to Friday only)

Dish of the day

+

Café gourmand

+

A glass of wine or a mineral water (33 cl)

Kid's Menu for 15€

(12 years old maximum)

Beef steak and mashed potatoes

Or

Roasted shade-fish and small spelt

+

Chocolate mousse and madeleine

Or

Yoghurt ice-cream and toast with praliné
cream

{ Découverte }

Menu for 46€

*(This menu is served only between
7PM and 9:30PM and for the entire table)*

Quick cooked red mullet
and side dish of a fish soup

+

Veal tataki from "Basque" region,
truffle and butternut

+

Roasted Mediterranean shade-fish,
fish emulsion with smoked butter,
clams and salicornias

+

Pan-fried Black Angus beef Picanha,
cauliflower and truffle sauce

+

Dessert to choose on the menu

Made up of seasonal products, our dishes are subject to market and availability fluctuations and may occasionally be altered. Ice creams from "Glaces des Alpes". All prices are taxes and service included.

Starters

Quick cooked red mullet
and side dish of a fish soup

15€

Veal tataki from “Basque” region,
truffle and butternut

15€

Mains

Pan-fried Black Angus beef Picanha,
cauliflower and truffle sauce

23€

Roasted Mediterranean shade-fish,
fish emulsion with smoked butter,
clams and salicornias

23€

Desserts

Pear cooked in mulled wine,
toast with praliné cream

9€

Altara 63% chocolate fondant,
Arabica foam and yoghurt ice-cream

9€

Assortment of cheeses

9€

{ A la carte }

Menu for 36€

(To choose on the menu)

Starter

+

Main meal

+

Dessert

{ P' tit Cageot }

Menu for 30€

(Surprise Menu

*according to the market's availabilities
and Arnaud's inspiration)*

Starter

+

Main meal

+

Dessert

Made up of seasonal products, our dishes are subject to market and availability fluctuations and may occasionally be altered. Ice creams from “Glaces des Alpes”. All prices are taxes and service included.