La carte Netoin

21.00€

# **POUR COMMENCER**

### Planchettes à partager ... ou pas,

La P'tiot' (250g) Assortiment de 3 fromages et 3 charcuteries selon nos arrivages / accompagné de pain tranché Va pour la grande! (500g) 28.00€ Assortiment de 4 fromages et 4 charcuteries selon nos arrivages / accompagné de pain tranché Le Grand Bleu (500g) 24,00€ Saumon fumé au bois de hêtre ou en gravlax mariné à la betterave, avec un tarama et une mini salade de poulpe mariné Planchette du jardin (350g) 18.00 € Assortiment de légumes de saison à croquer Sauce crème fraîche, ciboulette et zeste de combawa Des paillettes dans ma vie (400g) 45.00€ Planche de Pata Negra, Cecina de Leaon, gouda à la truffe, brie truffé maison L'unique gourmandise 9.00€ Assiette d'une charcuterie ou d'un fromage à choisir parmi notre sélection (hors Cecina De Leon, Pata Negra et brie truffé) Ah sii Pata Negra (150g) 17 00 € Assiette de Pata Negra en chiffonnade

Ah sii Pata Negra (150g)

Assiette de Pata Negra en chiffonnade

L'assiette Cecina (150g)

Assiette de Cecina de Leon

Saucisson de Perpezac (240g)

17.00 €

14.00 €

Saucisson entier nature, aux noix, au beaufort,

au piment d'espelette, au poivre vert ou au bleu d'auvergne

Saucisson truffé (240g) 16,00 €

Saucisson entier truffé

Les p'tits burgers (200g) 10,00 € Planche de 4 minis cheeseburgers

Camembert rôti 12,00 € Miel, ou nature avec noix

### Terrines des Petoins,

La Rustique (200g) 10,80 € Terrine de sanglier

Porco Rosso (200g) 10, 80 € Terrine de porc & pistache

#### C'est pas de bol (200g),

Les taramas aromatisés ou pas 10,00€ Nature, corail d'oursin, wasabi ou yuzu (peu varier selon arrivage) Tarama truffé 17,00€ Le houmous 8,00€ Houmous truffé 14,00€ Stracciatella nature 10,00€ Servie avec un filet d'huile d'olive Stracciatella truffée 15,00€ Truffe fraichement râpée et filet d'huile truffée 8,00€ Caviar d'aubergine Les olivettes 8,00€ Kalamata ou Pitcholine



### T'es à croquer (200g),

Les noix de cajou torréfiées

Nature, paprika ou wasabi

Les noix de cajou truffées

10,00 €

Les Gressins maisons

Gressin aux herbes de Provence ou sésame

Les Grissinis de Pompon

Gressins aux herbes de provence ou sésame

enroulés de San Daniel





### Arrivage du large, fine de claire n°3

Les 6 huitres12,00 ∈Les 12 huitres20,00 ∈Les 24 huitres34,00 ∈

# **HAPPY HOUR**

De 18H00 à 20h00 1 P'tiot' + 2 verres de vin 24,00 €

# À TABLE!



## En entrée ou en plat,

## La petite assiette

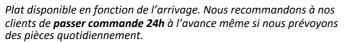
(APP)	8
	7
	4
	•

La grande assiette

Assiette Mezze Houmous, assortiment de légumes marinés	06,00 €	-
La César Poulet mariné, tomate cerise, croûtons, œuf, parmesan	-	13,40€
L'envolée de Saumon Tartare de saumon ou assiette de saumon fumé	12,00 €	18,00€
La salade de Monsieur Poulpe Salade de poulpe mariné	10,00 €	16,00€
Le Carpaccio façon Joe Carpa (oui il existe) Carpaccio de bœuf à l'Italienne, huile d'olive, tomates séchées, parmesan, cœur d'artichaut et olive Kalamata	11,00€	17,00€
Tomates à l'ancienne mais burrata fraîche	10.00€	16.00 €

## Plats à partager (2 pers.), uniquement le soir

Cuisiné avec olive de Kalamata, cœur d'artichaut et parmesan. Choisir l'accompagnement : bresaola, San Daniele ou Rostello aux herbes



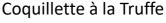
La côte de bœuf (≈ 1.1 kg ) Côte de bœuf black Angus, cuite à basse température Accompagnée de salade & pommes grenailles	70,00€
Le magret de canard (≈ 500 g) Accompagné de salade & pommes grenailles	30,00€
Pluma ibérique bellota (≈ 650g) Accompagné de salade & pommes grenailles	80,00€
Raclette à volonté Fromage à raclette, assortiment de charcuterie, pomme de terre	24,00€

#### Pizza Yolo

Pizza Margarita	14,00€
Pizza Reine ou Comtesse Base tomate, mozzarella, Rostello aux Herbes (Reine) Ou Rostello à la truffe (Comtesse)	15,00 € - Reine 17,00€ - Comtesse
Pizza végétarienne Base tomate, gorgonzola, champignon de paris, poivrons, oignons, olives de Kalamata	16,00€
Pizza Norvégienne Base crème fraiche, saumon & mozzarella	17,00€
Pizza 6 fromages Base crème fraîche, fromages sélectionnés par le chef	17,00€
Pizza Petoin Base tomate, chorizo ibérique, mozzarella, scarmorza, olives de Kalamata	17,00 €
Pizza Crémeuse Base crème, burrata, bresaola	19,00€
Pizza Ragazza Base tomate, mozzarella, stracciatella, jambon cru, roquette	18,00€
Pizza truffé Base crème fraîche, gouda à la truffe, truffe fraichement râpé	26,00 € e

#### Los tartinos do Martino

- Les tartines de Martine	
Tartine Détox Stracciatella, artichaut, menthe, roquette, zeste de citron	15,00 €
La Chauvine Crème, saucisse de Montbéliard, tomme de Savoie, oignon caramélisés	15,00€
Croque Monsieur truffé Rostello truffé, gouda à la truffe et béchamel	16,00€
Winter is Coming Crème à l'aneth, saumon fumé, concombre, citron	16,00€



13,00€

Servi avec du parmesan Rostello, Bresaola ou San Daniel / Supplément + 2,50 €

Tartiflette

13,00€





# Le Burger Petoin

17,00

Pain brioché, effiloché de bœuf, tomates à l'ancienne, reblochon et confit d'oignon. Accompagnement : salade et pommes grenaille

# Fish & Chips

17,00€

Cabillaud pané, accompagné d'une sauce tartare & de pommes de terre grenaille, salade verte.



# Formule du midi

Entrée, Plat ou Plat, Dessert / 18,00 € Entrée, Plat, Dessert / 21,00 €

Entrée

Les minis salades du jour 5,50 €

Pla

Plat chaud du jour 13,80 €

Dessert

Dessert du jour 06,00 €



## Dessert la ceinture

Tarte du jour regarde dans la vitrine (ne pas lécher)	6,00€
Dessert du jour Les petits bocaux	6,00€
Assortiment de Fromages	10,00€

# **LA CAVE**

Vins blancs Le Rosette, Moelleux du vignoble de Bergerac Château Puypezat-Rosette.	Au verre – 12cl 7,00 €	
Tariquet 1 <sup>er</sup> grive, vin fruité Une bouche gourmande, fruitée , vive et moelleuse Château du Tariquet.	6,50€	
La Petite Perrière Sauvignon équilibré et riche Domaine Petite Perrière.	5,00€	
El Chardo Vin naturelle et bio 100% chardonnay Mise en bouteille par « les éclaireurs »	6,00€	
Vins rouges La Petite Perrière Pinot noir fruité et légèrement camphré Domaine Petite Perrière.	5,00€	-
El Pinot Vin naturel 100% pinot noir issu de l'agriculture biologique. Mise en bouteille par « les éclaireurs »	6,00€	
Bee Happy Vin bio, Côte du Rhône	6,50€	

Bee Happy Vin bio, Côte du Rhône	6,50€
Givry 1 <sup>er</sup> Cru Minéral, le Givry 1 <sup>er</sup> Cru est un pinot noir plein d'ampleur, structuré, complexe et intense comme on les aime.	8,00€
Chantemerle 2016 Des arômes puissants de fruits rouges et des tanins bien présents. Château Chantemerle, MEDOC grand vin de Bordeaux	9,00€

#### Gris Blanc Équilibré qui surprend par sa finesse et sa vivacité. Vin du Languedoc-Roussillon, cuvée Gérard Bertrand



Vins rosé

## À la bouteille - 75cl

Choisissez votre bouteille parmi la sélection des Petoins. Compter +10 € pour une dégustation à table par rapport au prix de vente en boutique







5,50€

# **Boissons chaudes**

Ristretto, expresso, café	2,50€
Cappucino, Café au lait, Latte macchiato	4,00€
Thé	4,00€
Chocolat Chaud	4,50€

# Cocktails & Spiritueux - 5cl

	Berry Mojito Rhum bacardi carta blanca, crème de cassis, menthe, citron vert et eau gazeuse	11,00€
	Pornstar Martini Vodka 42 bellow, vanille, liqueur fruit de la pass jus de fruit de la passion et jus de citron vert	11,00 € ion,
	Whisky Sour Whisky écossais, dewar's, sirop et jus de citron	11,00€
	Garden Cocktail Gin bombay dry, liqueur St- Germain, prosecco, jus de citron, concombre et basilic	11,00€
	Spritz	09,00€
	St-Germain Spritz	12,00€
	Get 27	08,00€
	Rhum arrangé du moment	8,00€
1	Gin Tonic Bombay Saphir	9,00€
	Gin Tonic Bio artisanal L'Oriant	12,00€

## La Bière Bouteille

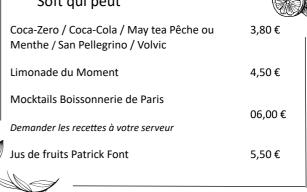
Bière artisanale 100% Locale	
Barnum (33cl) Blonde, Ambrée, IPA	6,00€
Cidre Breton (33cl) Maison Mauret	5,50€

## L'Attireuse

Bière artisanale en pression, brassée localement et écoresponsable. Bière Blonde en pression artisanale

Demi-Pression (	25cl)	4,50€
Pinte-Pression (	50cl)	8,00€

## Soft qui peut



# Formule salon de thé

1 boisson chaude + 1 part de tarte/ 9,00 €