



MIAM MIAM

PLATS

ENTRECÔTE ~300G & FRITES MAISON Origine France, sauce Bordelaise, frites maison et salade verte	30€
CÔTE DE PORC Côte de porc panée aux herbes, carottes fanes rôties, purée de petits pois, sauce citron-ciboulette	18€
RISOTTO AUX GAMBAS Risotto aux asperges, émulsion coco coriandre citron vert, sauce vierge pomme verte et poivre de Sichuan	24€
BURGER <i>BY MAX</i> Poisson pané à l'aneth, cheddar fumé, endives caramélisées, aioli citronné, frites maison	19€
MILLEFEUILLE DE LEGUMES    Légumes printaniers, mousse légère de pois chiches au citron confit, coulis d'herbes fraîches et gremolata croquante, salade verte	17€
CROQUE MONSIEUR À LA TRUFFE Jambon à la truffe, béchamel et Ossau-Iraty	17€
SALADE NIÇOISE DU SAINT JEAN Longe de thon mi-cuit, oeuf dur, tomates, pickles de légumes, haricots verts, olives noires, anchois salade, vinaigrette maison	21€
PLAT DE LA SEMAINE Sur notre ardoise	18€

A CÔTÉ : FRITES, SALADE OU LÉGUMES DU JOUR 3€




CUISINE DE TERROIR

LE
SAINT-JEAN

RESTAURATION DE QUARTIER



ENTRÉES

ASPERGES FAÇON MIMOSA Asperges snackées à la plancha, sauce mimosa, aioli sésame, baie de Timur	9€
CHIPIRONS EN PERSILLADE Crème de piquillos, crumble de chorizo, piment d'Espelette	12€
LA RECETTE REBELLE MERCURE    DECLINAISON DE CAROTTES Aux agrumes et fleurs d'oranger	8€
FOIE GRAS MI-CUIT (IGP) Chutney de poire à la vanille, réduction de vin rouge	15€
ENTRÉE DE LA SEMAINE Sur notre ardoise	8€

TARTARES

TARTARE DE BOEUF DU SAINT JEAN Bœuf charolais coupé au couteau 180g sauce maison, câpres frites, parmesan, condiment aioli café	18€
TARTARE DU VEAU Veau coupé au coupé 180g, câpres, échalotes, cornichons, moutarde, jeunes pousses et aioli citronné	19€
TARTARE DE LA CHEFFE MARIA Bœuf charolais au couteau 180g sauce maison, sur os à moelle en croûte de pain aux herbes, condiment aioli estragon	21€
TARTARE DE THON façon THAI Thon rouge 180g gingembre, citronnelle, citron, ciboulette, oignons rouges, coriandre, sésame, câpres frites, sauce thai, aioli avocat	20€

ACCOMPAGNÉ DE SALADE VERTE OU FRITES MAISON

DESSERTS

TARTE CITRON & FRAISE Crème citronnée et fraises fraîches	8€
TIRAMISU DU SAINT-JEAN	8€
CRÈME SPECULOOS CHOCOLAT	8€
BRIOCHE PERDUE Poire pochée et glace vanille	12€
CAFÉ CANELÉ MAISON	5€
COUPE DE GLACE DU MOMENT	7€
TRILOGIE DE FROMAGES AFFINÉS	10€
DESSERT DE LA SEMAINE sur notre ardoise	8€





MIAM MIAM

PLATS

ENTRECÔTE ~300G & FRITES MAISON Origine France, sauce Bordelaise, frites maison et salade verte	30€
CÔTE DE PORC Côte de porc panée aux herbes, carottes fanes rôties, purée de petits pois, sauce citron-ciboulette	18€
RISOTTO AUX GAMBAS Risotto aux asperges, émulsion coco coriandre citron vert, sauce vierge pomme verte et poivre de Sichuan	24€
BURGER <i>BY MAX</i> Poisson pané à l'aneth, cheddar fumé, endives caramélisées, aioli citronné, frites maison	19€
MILLEFEUILLE DE LEGUMES    Légumes printaniers, mousse légère de pois chiches au citron confit, coulis d'herbes fraîches et gremolata croquante, salade verte	17€
CROQUE MONSIEUR À LA TRUFFE Jambon à la truffe, béchamel et Ossau-Iraty	17€
SALADE NIÇOISE DU SAINT JEAN Longe de thon mi-cuit, oeuf dur, tomates, pickles de légumes, haricots verts, olives noires, anchois salade, vinaigrette maison	21€
PLAT DE LA SEMAINE Sur notre ardoise	18€

A CÔTÉ : FRITES, SALADE OU LÉGUMES DU JOUR 3€




CUISINE DE TERROIR

LE
SAINT-JEAN

RESTAURATION DE QUARTIER



ENTRÉES

ASPERGES FAÇON MIMOSA Asperges snackées à la plancha, sauce mimosa, aioli sésame, baie de Timur	9€
CHIPIRONS EN PERSILLADE Crème de piquillos, crumble de chorizo, piment d'Espelette	12€
LA RECETTE REBELLE MERCURE    DECLINAISON DE CAROTTES Aux agrumes et fleurs d'oranger	8€
FOIE GRAS MI-CUIT (IGP) Chutney de poire à la vanille, réduction de vin rouge	15€
ENTRÉE DE LA SEMAINE Sur notre ardoise	8€

TARTARES

TARTARE DE BOEUF DU SAINT JEAN Bœuf charolais coupé au couteau 180g sauce maison, câpres frites, parmesan, condiment aioli café	18€
TARTARE DU VEAU Veau coupé au coupé 180g, câpres, échalotes, cornichons, moutarde, jeunes pousses et aioli citronné	19€
TARTARE DE LA CHEFFE MARIA Bœuf charolais au couteau 180g sauce maison, sur os à moelle en croûte de pain aux herbes, condiment aioli estragon	21€
TARTARE DE THON façon THAI Thon rouge 180g gingembre, citronnelle, citron, ciboulette, oignons rouges, coriandre, sésame, câpres frites, sauce thai, aioli avocat	20€

ACCOMPAGNÉ DE SALADE VERTE OU FRITES MAISON

DESSERTS

TARTE CITRON & FRAISE Crème citronnée et fraises fraîches	8€
TIRAMISU DU SAINT-JEAN	8€
CRÈME SPECULOOS CHOCOLAT	8€
BRIOCHE PERDUE Poire pochée et glace vanille	12€
CAFÉ CANELÉ MAISON	5€
COUPE DE GLACE DU MOMENT	7€
TRILOGIE DE FROMAGES AFFINÉS	10€
DESSERT DE LA SEMAINE sur notre ardoise	8€

