



L'Hydravion

A Partager

- Planche de charcuterie (jambon cru, coppa, figatelli, mortadelle, salami) _____ 28€
- Planche de fromage (comté, gorgonzola, chèvre, brie, gouda) _____ 28€
- Planche charcuterie /fromage _____ 28€
- Assiette de 6 Panisses _____ 9€
- Camembert rôti au feu de bois, pomme de terre grenailles et jambon cru _____ 26€
- 6 huitres spéciales n° 2 (Camargues) _____ 14€
- Plateau de coquillages sur commande 72h à l'avance : 6 huîtres, 12 moules, 8 palourdes, 6 bulots, 6 crevettes _____ 72€

Pizza au feu de bois

(base crème sur demande)

- Napolitaine: sauce tomates, olives, anchois _____ 12€
- Fromage: sauce tomates, olives, emmental _____ 14€
- Reine: sauce tomates, olives, jambon blanc, champignon, emmental _____ 16€
- 4 fromages: sauce tomates, chèvre, gorgonzola, emmental, mozzarella, olives _____ 16€
- Chèvre miel: crème fraîche, olives, chèvre, emmental, miel _____ 16€
- Parmesane: sauce tomates, aubergines, parmesan, olives, mozzarella _____ 18€
- Corsica: sauce tomates, figatelli, olives, brousse, roquette, coppa, pesto _____ 18€

Entrées

- Salade de poulpe: salade, poulpe, persil, ail, oignon, citron _____ 21€
- Soupe de poissons maison, rouille ,croûtons et emmental _____ 21€
- Gratin d'aubergine à la parmesane _____ 19€
- Salade de chèvre chaud : salade, vinaigrette au miel, croûton, pignon de pin, oignon, tomates cerise, chèvre pané _____ 17€
- 6 huitres spéciales n° 2 (Camargues) _____ 14€

Viandes

Durant le processus d'affinage (maturation) de la viande, le glycogène naturellement présent dans le muscle se transforme en acide lactique et réduit le PH de la viande, les enzymes (protéases) s'activent pour sublimer la tendreté et les saveurs de la viande, offrant une expérience gustative incomparable

- Tomahawk 1kg Black Angus _____ 82€
- Cote de bœuf maturée blonde de Galice 1kg _____ 110€
- Entrecôte Simmental 320 g _____ 30€
- Cote de bœuf UE 500/600 g _____ 38€
- Magret de canard grillé du sud ouest _____ 28€
- Souris d'agneau, jus parfumé miel et thym _____ 24€
- Burger de l'Hydravion _____ 19€

sauce

- Cèpes et morilles _____ 3,5€
- Gorgonzola _____ 2,5€
- Poivre vert _____ 2,5

Poissons (selon arrivage)

- Loup grillé 400 g _____ 24€
- daurade drillée 400g _____ 24€
- Tentacules de poulpes _____ 26€
- gambas grillés _____ 26€
- Noix de Saint Jacques à la plancha _____ 28€
- Parillada : filet de loup ou daurade selon arrivage, poulpe, gambas et Saint jacques ___ 28€

Menu enfant (jusqu'à 10 ans) 14€

- Steak haché ou nuggets, frite maison et boules de glace

Desserts

- Assiette de fromage _____ 14€
- Tiramisu maison _____ 9€
- Panna cotta purée de framboise _____ 9€
- Tarte du jour _____ 9€
- Banana Split _____ 12€
- Café ou chocolat liégeois _____ 12€
- Dame blanche _____ 12€
- Coupe Ardéchoise _____ 12€
- Colonel _____ 12€
- After Eight _____ 12€
- Café Gourmand _____ 12€
- boule de glace _____ 3€

Vanille, chocolat, café, pistache, fraise, citron, menthe chocolat, coco, rhum raisin

Menu Henri Fabre

1 Entrée et un Plat 32€

- salade de poulpe : poulpe, ail, persil, citron, tomates cerise, oignon
- soupe de poisson, rouille emmental et crouton
- gratin d'aubergine à la parmesane

XXXXX

- souris d'agneau, jus parfumé thym et miel
- filet de loup sauce à l'ail noir
- tartare de bavette à l'italienne

Formule du midi

1 plat +1 café gourmand 19€

(le midi et en semaine uniquement)

- Pavé de saumon façon Aioli
- Bavette sauce poivre ou Gorgonzola
- Burger maison
- Pizza fromage ou Mozzarella ou Reine