

ENTREES

Carpaccio de Coquilles St Jacques, Rémoulade de Céleri aux Noix	9.50
*Verrine d'Avocat et Crevettes Bouquet, Mousse d'Orange à la Cardamome	8.00
Salade de Langoustines, Endive et Fenouil à la Mandarine	13.50
Escalope de Foie Gras cuit à la Plancha, Marmelade de Pamplemousse au Sirop d'Erable	14.00
Fricassée d'Escargots et Champignons des Bois à l'instar d'une Crème Brûlée « Ail Doux et Persil Plat »	9.30
*Emincé de Tomates, Billes de Mozzarella, Pesto et Réduction Balsamique	7.00
Fine Crème de Fèves, Mouillettes de Pain Grillé	7.50
Grandes Ravioles de Cèpes à peine saucées, Salade de Roquette	9.20

NOS FORMULES

CONSULTEZ L'ARDOISE

Ô-29 Express incluant plat, café 10.10

Ô-29 Menu incluant plat, dessert, café 14.90

Ô-29 Affaires incluant entrée, plat, dessert, café 18.90

MENU ENFANT

- 12 ans

Escalope de volaille
panée

Glace 2 boules

Boisson au choix

9 €

GRANDES ASSIETTES & SPECIALITES

Trilogie de Quiches « Maison » : Lorraine, Munster, Oignon	12.00
Omelette faite par nos soins : à votre goût	12.00
Salade Ô29 : salade mêlée, fromage de chèvre, jambon cru, fruits secs	12.00
Burger Ô-29 et ses Pommes Steak House et Salade	16.00
BIÔ-29 : Suprême de Volaille BIO en Marinade, Blé des Incas BIO	14.50
*Tartare de Bœuf, Chaud ou Froid ou Italien, Pommes Frites et Salade	15.80
Brochette de Saumon, Pommes frites, Salade verte	14.00
*Café Gourmand Ô29	5.20

La Marée du moment : consultez l'ardoise

Nos Pâtes et nos sauces : 81 combinaisons au choix, Demandez la carte !

LES GRANDS VINS

Des Grands Crus

à Petits Prix

Au Verre et

à La Bouteille

FROMAGES & DESSERTS

Faisselle de Fromage Frais à votre Goût	5.50
Les 3 fromages affinés	7.50
Cristalline de Pomme Granny, Sorbet Pomme Verte	6.50
*Crème Brûlée Vanille et Nougat de Montélimar	6.00
Mousse Choco-Caramel, Lait de Coco, Marmelade d'Ananas	7.00
Pop-Corn Caramélisé, Glace au Yaourt Bulgare et Marrons Glacés	7.00
Tarte Sucrée Parfum tout Café	7.00
Brochette d'Ananas rôti, Sorbet Piña Colada et sa Chips	6.50

VIANDES & POISSONS

Becquet d'Agneau Confit en Bigarrade, Carottes et Grelots Caramélisés	15.00
Rognons de Veau en Fricassée, Moutarde en Graine, Gratin de Macaronis	16.00
Filet de Bœuf (180 gr) rôti Sauce façon Estouffade Provençale, Salsifis Persillés, Pommes Allumettes	22.00
Filet de Sandre Marchand de Vin, Tombée d'Épinards, Pruneaux au Lard	17.00
Dos de Daurade Royale Piquée au Chorizo, Riz Venere en Risotto	16.50
Tranche de Saumon confit à l'Huile d'Olive, Polenta Crémeuse	15.00