

L'infini

RESTAURANT

€ | Entrées ...

- 13 St Jacques dorées à la plancha, risotto infini
- 8 Carpaccio de bœuf, huile de truffes et parmesan
- 13 Melon, jambon de Serrano, mozzarella et basilic
- 9 Œuf poché sur salade « Toukivabien »
- 69 Caviar d'Aquitaine (30g.)
- 15 Foie gras du Chef et fruits rouges
- 12 Tartare de thon aux herbes fraîches et huile d'olive
- 19 Carpaccio de St Jacques à la truffe
- 18 **A partager à deux** : l'Assiette infini !
"un peu de tout... de tout un peu ..."

€ | Salades ...

- 14 L'Infini : Epices, blancs de poulet panés aux céréales, tomates, haricots rouges, chorizo, poivrons marinés, maïs, nachos, guacamole, cheddar sur lit de salade
- 16 L'Océane : Crabe, crevettes, saumon fumé, toasts, œuf dur, tomates, salade assaisonnée à l'huile d'olive et au citron
- 14 La "Birdie" : Salade, huile de truffes, parmesan, comté, tomates, poulet, croutons et œuf poché

€ | Plats ...

- 21 L'entrecôte infiniment ... entrecôte
- 15 Rognons de veau, purée maison
- 21 St Jacques selon suggestion du Chef
- 15 Carpaccio de bœuf, parmesan et basilic
- 15 Tartare de Salers au choix :
préparé / non-préparé / aller-retour / du Racing
- 16 Dos de cabillaud, jus brun, citron et chorizo
- 15 Onglet grillé - garniture au choix
- 12 Emincé de volaille au curry
- 19 Brochettes de gambas aux saveurs estivales
- 16 Poisson selon l'arrivée
- 15 Steak haché minute, salade « toukivabien »

Les Classiques

Les Temporels

Tous nos plats peuvent être accompagnés d'une sauce : 1€
Béarnaise, Bleu d'Auvergne, Maroilles ou Poivre

€ | Pâtes ...

Pennes ou Fusili au choix :

- 13 Bleu d'Auvergne, Comté et Noix
- 11 Carbonara aux allumettes
- 11 Pesto et Serrano

€ | Desserts ...

- 6 L'ardoise de fromages
- 6,5 Ananas frais et coco
- 6 La mousse au chocolat
- 7,5 La crème brûlée vanille au cœur de Nutella
- ... Les boules de glace « DAGNIAUX » : 18 parfums
1 - 2 ou 3, chantilly au choix... 3 € / 4,50 € ou 6 €
- 7 Café gourmand de l'Infini

La Marmaille 10€

Plat au choix :

- * Jambon
- * Steak haché poêlé
- * Nuggets de poulet
- ...légumes, frites ou pâtes

Dessert au choix :

- * Glace 2 boules
- * Mousse au chocolat
- * Glace "Vacky"

Dans un souci de fraîcheur et de qualité, tous nos plats sont élaborés à la demande, et contiennent des produits frais de saison. Pardonnez certains délais, parfois ...

" ... tout art mérite patience : la cuisine en est un ! "

Le chef **Michel SAUVAGE**, et son second **Nicolas CANTRAINE**, vous souhaitent un agréable moment autour de leurs préparations.