



# L'OUSTAU

*Le chef Thomas Bruneau et son équipe  
vous proposent une cuisine aux senteurs de  
Provence*

## ENTREES

Plat

Salade mesclun aux tomates séchées et olives	8.-	
Salade d'endives aux noix et sauce française	8.-	
Velouté de lentilles noires à l'huile de badiane	12.-	
Soupe de poissons de roche, croûtons aillés et rouille	16.-	
Parmesane d'aubergines et rougets, pesto	14.-	24.-
Terrine de foie gras de canard maison, chutney aux pommes et ananas	16.-	26.-

## PATES & RISOTTO

Risotto à la sarriette et courge rôtie	26.-
Risotto aux langoustines et citron confit	28.-
Spaghetti à la crème d'artichaut, tomates confites et ricotta	26.-
Ravioli « demi-lune » artisanaux de daube de bœuf	28.-

# POISSONS

Bouillabaisse facon « Oustau »	42.-
Pavé de cabillaud « skrei » à la plancha, quinoa au basilic et poivrons confits	35.-
Loup de mer entier grillé, fenouil rôti aux olives, artichauts à la barigoule	37.-

# VIANDES

Tartare de bœuf à la provençale, frites maison au romarin, toast, salade mesclun	32.-
Pluma de porc ibérique rôti, purée de pois chiche, poelée de légumes oubliés à l'origan	35.-
Faux filet de bœuf rôti, purée de pommes de terre violettes, panais rôtis	37.-
Carré d'agneau en croûte d'olives, caviar d'aubergines, pommes de terre rôties, jus à l'anchois	39.-

Toutes nos garnitures peuvent être remplacées par : frites maison, riz parfumé, ou pâtes fraîches

# FROMAGES & DESSERTS

Assiette de fromage, chutney pomme ananas Tomme vaudoise, Gruyère doux, Bleu d'Auvergne, Crottin de chèvre	10.-
Moelleux au chocolat, glace vanille	10.-
Crème brûlée à la badiane	9.-
Baba au rhum, crème fouettée à la vanille, compoté d'ananas et mangue	12.-

*L'Oustau « maison, auberge » en provençal*

Origine des viandes : bœuf :Suisse, porc :Espagne, agneau :Irlande