

Fort de plus de trente ans d'expérience dans la restauration, notre chef s'efforce de vous proposer un menu célébrant l'union de la cuisine française et méditerranéenne. Notre carte des mets est constituée de produits frais, locaux et de saison. Nous avons à cœur de satisfaire vos papilles en mettant en valeur les produits de notre région.

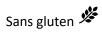
Nos collaborations avec les actrices locales et acteurs locaux nous permettent de nous vous servir le meilleur tout en nous inscrivant dans le monde économique local. Enfin, vous pourrez découvrir chaque midi un menu du jour, ainsi qu'un buffet chaud et froid à l'emporter. Notre carte également disponible à l'emporter vous permettra de déguster nos plats en tout temps.

Nos entrées

Salade verte 🖊 🧩 🗓							7
Salade mêlée 💋 🧏 🗓							9
Parmiggiana d'aubergines						:	20
Mignons de poulpe et St-Jac Tomates cerises, câpres, oliv		açor	n pizz	aiolo 🌿		;	22
Carpaccio de bar mariné Citron, huile d'olive, olives, to		fruit	ts de	la p <mark>assio</mark>	n	:	22. -
Terrine de foie gras maison							22
Salade landaise 🎉 🗓 Magret de canard fumé, gési	ers co	nfits	, foie	gras		;	24
Nos entrées de saison							
Velouté de bolet, chantilly à l	a nois	ette	et jar	nbon cru	croustillant		17
Tartare de cerf sur crème de	marro	n 🌿				:	22

Nos pâtes fraîches

Gnocchi à la bolognese									22
Tagliolini du forum Poulpe, calamar, ail, huile d'olive, piment, crème de parmesan au gingembre								re	25
Tagliatelle terre et mer Gambas géantes, morilles, crème, safran, bisque de homard									28
Panciotti Meditterranei Crevettes, St-Jacques, tomates cerises, courgette, huile d'olive, basilic									31
Tagliatelle Diana Emincé de lièvre, raisin, vin rouge, airelles									35
Nous vous proposons toutes n	os pa	âtes	sans	glu	ten 🌶	*			
Nos pizzas									
Margherita Z Tomate, mozzarella									15
Prosciutto Tomate, mozzarella, jambon									16
Romana Tomate, mozzarella, jambon, d	cham	pign	ons						17
Calabria Tomate, mozzarella, salami pid	quan	t, oli	ves						18
Rustica Tomate, mozzarella, lard, char	npigr	non,	œuf						19
Rucolina Tomate, mozzarella, jambon c	ru, co	pea	aux d	e Gr	ana F	Padano,	roquett	e	20
Valtellina Tomate, mozzarella, bresaola	(vian	de s	éché	e de	e la V	alteline,), raclett	e	20
Veneziana Tomate, mozzarella, gorgon <mark>zo</mark>	la, ja	mbc	on cru	I					20
A modo mio Tomate, tranche de mozzarella, tomates séchées, anchois								20	
Buffala T Tomate, mozzarella de bufflone, tomate cerise, olives, basilic									22
Padrino 7 <i>Tomate, mozzarella de bufflon</i>	e, câ	pres	s, tom	nates	s séci	hées, b	asilic		22
Toutes nos pizzas sont disponibles sans gluten 🧩								+ 1	



Nos Viandes

Le burger du Forum 100% fait maison	18							
Entrecôte de bœuf au poivre vert (200 g)								
Filet de bœuf sauce bordelaise (200 g) 🧩 🗓								
Chateaubriand sauce bordelaise (500 g)	47 P/P							
Entrecôte de bœuf rassie <mark>au F</mark> orum * Minimum 2 personnes, émulsions aux morilles, beurre maison	50 P/P							
Nos viandes vous so <mark>nt se</mark> rvie <mark>s ave</mark> c lé <mark>gume</mark> s, gratin dauphinois ou frite								

Nos viandes de saison

Médaillon de chevreuil aux	x fruits ro	uges 🖺		45
Entrecôte de lièvre aux fru	ı <mark>its ro</mark> uge	es 🗓		45
Selle de chevreuil Danimum 2 personnes, su	r réserva	tion		50 P/P

Nos viandes vous sont servies avec spätzli ou tagliatelle et garniture de chasse

Nos poissons



Nos poissons vous sont servis avec des légumes et pomme de terre vapeur

Nos desserts

Carpaccio d'ananas et glace à	la cr	ème	*				11
Tiramisu aux marrons							12
Fondant au chocolat au cœur	de pi	stac	he et	crè	me d	e chocolat blanc	12
Crème brûlée à la courge 🌿							12
Assiette gourmande Assortiment de nos desserts							14
Cannoli du chasseur Crème de marrons, glace van	ille, c	oulis	s fram	nbois	se		12