

ENTRÉES

La terrine maison au Cognac et condiments 6 €

Le cheese-cake au basilic, tartare de tomate à l'huile d'olive
"Tradizioni d'Italia" non filtrée et balsamique blanc 7 €

L'émincé de bœuf mariné façon carpaccio,
fleur de sel de Guérande et melon charentais 9 €

SALADES GOURMANDES

La Fraîcheur d'été : Salade, tomates, melon, mozzarella di bufala,
jambon cru en lamelles, basilic frais et vinaigrette à l'huile d'olive
"Tradizioni d'Italia" non filtrée 14,50 €

La Caesar Globe : Filets de poulet snackés à la plancha, tomate, œuf,
avocat, lard grillé, copeaux de parmesan et véritable sauce Caesar
..... 14,50 €

La Double saumons : Salade mélangée, escalope de saumon panée aux
herbes, crevettes marinées, saumon fumé, pommes vapeur tranchées et
vinaigrette aux agrumes 15,50 €

L'Italienne : Le grand carpaccio multicolore de tomates anciennes, huile
d'olive "Tradizioni d'Italia" non filtrée, véritable burrata, fleur de sel et pain
doré au pesto 14 €

WRAPS GOURMETS

Le Chicken ranch, servi gratiné : Poulet cajun, herbes fraîches,
mozzarella, fromage frais et sauce ranch 12 €

Le Fish & cream, servi frais : Saumon, avocat, fromage frais charentais,
tomate et aneth 12 €

COCOTTES DE MOULES...

500 g minimum, servies avec frites maison

La Marinière : Vin blanc, échalote et oignon 12 €

La Roquefort : Roquefort, vin blanc et fines herbes 13 €

L'Espagnole : Chorizo, tomate, vin blanc, ail et crème fraîche 13 €

La Charentaise : Pineau des Charentes, échalote, oignon, champignons
et lardons 14 €

La Curry & Cognac : Crème de curry, liqueur de Cognac et oignons frits
..... 14,50 €

ASSIETTES ET SPÉCIALITÉS

Bœuf et wraps : accompagnement de frites maison et salade verte

La côte de bœuf (pour 2 personnes), uniquement en race à viande
charolaise ou limousine selon arrivage 48 €

L'entrecôte 300 g et fleur de sel 19 €
... en version crème de Cognac 21 €

L'émincé de bœuf saisi à la plancha, sauce "Spécial Globe" 18 €

Le tartare de bœuf au couteau, race à viande, recette tradition 17 €
... en version Rossini, accompagné d'une escalope de foie gras poêlé
..... 21 €

Le burger feuilleté 100% Angus : Bun pâtissier, steak haché Angus,
oignons rouges, tomate, salade verte, lamelles fondues d'Abondance
(fromage AOP de Haute-Savoie) et sauce tartare aux condiments ... 14 €

L'incontournable "coffre" de magrets cuits ensemble sur l'os.

Préparé minute pour 2 personnes,
accompagné d'un écrasé de pomme de terre aux cèpes 36 €

Les œufs cassés de saison : coulis de tomates maison (recette de mémé),
œuf coulant, lamelles de jambon cru, pain doré au basilic, mozzarella
di bufala, aller-retour de pancetta et copeaux de parmesan 16,50 €

Les tagliatelles façon paëlla, servies au poêlon : Crevettes, poulet,
chorizo, moules, poivrons, légumes croquants et piment doux . 15,50 €

Le steak de thon mariné par nos soins et grillé minute. Façon tataki, vierge
de tomates au Xérès et grenailles confites au poivron 18 €

Le camembert entier pané en robe croustillante, potatoes, oignons et
chiffonnade de jambon au torchon snacké 14 €

... et pour les "p'tits Globonautes" (moins de 10 ans) :
Steak haché angus ou nuggets accompagnés de frites maison
+ crêpe au sucre ou boule de glace + CapriSun 8 €

DESSERTS

Le "Framboimisu" de la maison 6 €

Le soufflé glacé au Cognac et mangues caramélisées 6,50 €

Les généreux choux aux fraises fraîches, crème fouettée
et coulis de fruits rouges 7 €

Le café (bien) gourmand 7,50 €