

Suggestions

Entrée /Plat ou Plat /Dessert 29€

ou

Entrée /Plat /Dessert 34€

Entrées 9€

Vitello tonnato, Câpres frits, Copeaux de Parmesan et Roquette

Gravlax de Truite maison, jeunes Pousses, Concombre et Pêche rôtie, Crème de Yaourt à l'Aneth et Amandes torréfiées

Gaspacho de Tomates à l'anciennes, Toast aux Légumes, Huile d'Olive

Focaccia, Stracciatella crémeuse, Tomates confites, Pesto de Basilic et Pignons torréfiés

Jambon ibérique

Plats 21€

Thon snacké au Soja, Purée de Maïs doux, Courgettes grillées

Tataki de Bœuf mariné, Purée de Carottes au Gingembre, Pickles de Légumes et Jus réduit au Sésame

Pappardelles sauce Romesco et Légumes confits

Grillade du Jour, Pommes Grenailles rôties

Poisson du marché, légumes d'été, Ecrasé de Pommes de terre à l'Huile d'Olive

Desserts 9€

Cheesecake aux Fruits rouges, Coulis maison

Moelleux au Chocolat, Chantilly à la Noisette

Crème brûlée à la Vanille Bourbon

Mousse de Yaourt, Gel de Cassis, Cassis frais, Crumble aux Amandes et Huile de Verveine

Crumble exotique, Glace Coco

Menu Enfant 12€

Eau Sirop ou Jus de Fruits

Poisson Pané ou Cheeseburger ou Nuggets de Poulet

Accompagnements : Légumes ou Frites

ou

Pâtes au Jambon

Fondant au Chocolat ou Crème Glacée

PRIX NETS, SERVICES COMPRIS

LES CHÈQUES DE BANQUE NE SONT PAS ACCEPTÉS DANS NOTRE ÉTABLISSEMENT

ALLERGENES

Arachide - Céleri - Crustacés - Fruits à coque - Gluten - Lait - Lupin - Mollusques
Moutarde - Oeuf - Poisson - Sésame - Soja - Sulfites