

MENU DÉJEUNER

Du Lundi au Vendredi hors jours fériés, servi jusqu'à 15h

LES FORMULES



PLAT SEUL 15,00

FORMULE ENTRÉE / PLAT *ou* PLAT / DESSERT 21,00

FORMULE ENTRÉE / PLAT / DESSERT 25,00

Entrées

Chou-fleur en salade, Nuage de coco
Pressé de légumes, Coulis de roquette
Confit de pastèque, Crème de feta

Plats

Onglet de veau en piperade, Jus au thym
Thonine snackée, Émulsion de pommes de terre et petits pois
Champignons confits, Crème de céréales

Desserts

Île flottante
Tarte du jour
Café gourmand (supplément 2 €)

NOS SUGGESTIONS *à la Carte*

Pâté en croûte Louise « condiment aux fruits »	14,50
Saumon gravlax, blini maison, crème végétale	13,50
Filet de bœuf au poivre,	29,50
Frites	
Tartare de bœuf charolais	19,50
Frites	
Salade César	18,50
Suprême de volaille, copeaux de parmesan, salade romaine	
Glaces et sorbets artisanaux	
vanille, chocolat, café, framboise, citron, fraise, pistache	
1 boule	2,60
2 boules	5,10
3 boules	7,50
Supplément chantilly maison	1,00
Soupe de fraise	9,50
Crêpes suzette, glace vanille Flambées à table	11,00

Prix nets en euros, service compris. Chèques non-acceptés.
La liste des allergènes est disponible sur demande.