

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

Pastèque crue cuite confite
Rillettes de poisson et agrumes
Salade de haricots verts de notre grand-mère

Plats

Lieu noir frit et purée de choux-fleur fumé
Kefta et son taboulé aux herbes
Aubergines à la milanaise

Desserts

Riz au lait
Tarte du jour
Café gourmand (supplément 2 €)

NOS SUGGESTIONS *à la Carte*

Tartare de saumon et avocat, fruit de la passion	14,50
Pâté en croûte, Pickles de légumes	14,50
Gravlax de truite aux agrumes	13,50
Filet de boeuf aux 4 poivres	29,50
Frites	
Tartare de bœuf charolais	19,50
Frites	
Cabillaud confit au citron vert	23,50
Ecrasé de pommes de terre aux olives, coulis de tomates	
Salade César	18,50
Suprême de volaille, copeaux de parmesan, salade romaine	
Salade de hareng	16,50
Pomme de terre à la crème, pomme granny smith	
Salade Caprese	17,20
tomates anciennes, burrata, Pesto de basilic	
Glaces, 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
Pêche Melba	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.