

MENU DÉJEUNER

Du Lundi au Vendredi hors jours fériés, servi jusqu'à 15h
Du Lundi 27 avril au Jeudi 30 avril

LES FORMULES



PLAT SEUL

15,00

ENTRÉE ET PLAT OU PLAT - DESSERT

21,00

ENTRÉE PLAT DESSERT

25,00

VERRE DE VIN EN ACCORD

5,50

2 VERRES DE VIN EN ACCORD

10,00



ENTRÉES

Houmous petit pois pita grillée

Maquereaux en escabèche

Tzatziki rosbeef

PLATS

Poitrine cochon confite à la bière millefeuille pomme de terre purée d'oignon

Poisson selon arrivage, courgette, vierge

DESSERTS

Riz au lait caramel

Tarte du jour

Café gourmand (supplément 2 €)

NOS SUGGESTIONS à la Carte

ENTREES

Gravlax de saumon 15,90

Gel de fraise, condiment à la fraise et au concombre

Pâté en croûte Louise 14,80

« Pickles de légumes »

Foie gras de canard 17,80

Chutney de saison

Burrata crémeuse 12,90

Déclinaison de pêche, pickles de rhubarbe, foccacia

Gaspacho de courgettes 9,50

Et chèvre frais

GRANDES SALADES

Salade César au poulet crispy 20,50

Lard paysan, copeaux de parmesan, croûtons

Salade estivale 18,50

Haricots verts, artichauts, noisettes torréfiées,
pralin de noisettes

Salade de tomates anciennes 18,50

Pêches rôties, buratta crémeuse

PLATS

Carpaccio de bœuf affiné 21,00

Frites, purée d'artichauts, jaune d'oeuf confit et roquette

Tartare de bœuf charolais 20,50

Frites

Vol-au-vent 24,00

Veau, volaille d'Alsace, Spaëtzle au fromage blanc

Filet de bœuf aux 4 poivres 33,00

Frites

Ballotine de volaille au chorizo 22,50

Pommes grenailles rôties, échalotes confites

Cuisses de grenouilles 22,00

À la provençale, mesclun

Mi-cuit de Thon 26,50

Façon tataki, wok de légumes

Chou-fleur aux épices 16,50

Sauce à l'amande

Gnocchi maison 18,00

Crème à la ricotta et aux épinards

DESSERTS

Consultez notre carte des desserts.

