

MENU DÉJEUNER

Du Lundi au Vendredi hors jours fériés, servi jusqu'à 15h
Du Lundi 15 juin au Vendredi 19 juin

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

Ravioles de foie de volaille, crème porto-xérès
Ajo blanco, soupe froide andalouse aux amandes

PLATS

Merlu salsa verde, poireau rôti, crème citronnée
Chili con carne, polenta croustillante

DESSERTS

Clafoutis à la cerise et à la vanille
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 boeuf affiné	21,00
Frites, purée d'artichauts, jaune d'oeuf confit et roquette	
Tartare de boeuf charolais	20,50
Frites	
Vol-au-vent	24,00
Veau, volaille d'Alsace, Spaëtzle au fromage blanc	
Filet de boeuf aux 4 poivres	33,00
Frites	
Marbré de volaille à l'ail des ours	22,50
risotto crémeux de fregola, sauce à l'asperge verte	
Cuisses de grenouilles	22,00
À la provençale, mesclun	
Mi-cuit de Thon	26,50
Nouilles soba et pakchoï	
Foie de veau	22,50
Sauce porto, purée de pommes de terre	
Saumon à l'oseille	23,50
Trio de riz parfumé	
Gnocchi maison	17,00
Petits pois et pois gourmands à la menthe, Jeunes pousses	

DESSERTS

Consultez notre carte des desserts.

