

MENU DÉJEUNER

Du Lundi au Vendredi hors jours fériés, servi jusqu'à 15h
Du Lundi 6 juillet au Vendredi 10 juillet

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

Arancini à la mozzarella, crémeux de petits pois
Salade grecque

PLATS

Poisson du jour, sauce tom yam légèrement épicée,
écrasé de pommes de terre
Bavette de bœuf, sauce aux échalotes, frites

DESSERTS

Verrine de fraises, chantilly et meringue (Eton Mess)
Tarte du jour
Café gourmand (supplément 2 €)

NOS SUGGESTIONS à la Carte

ENTREES

Gravlax de saumon	15,90
Autour de la tomate Green zebra et gel de tomate	
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 tomates anciennes	9,80
Ricotta aux herbes	

GRANDES SALADES

Salade César au poulet crispy	20,50
Lard paysan, copeaux de parmesan, croûtons	
Salade fraîcheur	17,50
Pastèque, feta, amandes et pesto de menthe	
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	
Marbré de volaille aux herbes	22,50
Crémeux de petits pois, Fregola Sarde	
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 grillé	23,50
Taboulé aux herbes, crème de feta et agrumes	
Gnocchi maison	17,00
Petits pois et pois gourmands à la menthe, Jeunes pousses	
Poulpe grillé	28,50
Piperade au chorizo, bâtonnets de polenta	



DESSERTS

Consultez notre carte des desserts.

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