

MENU DÉJEUNER

Du Lundi au Vendredi hors jours fériés, servi jusqu'à 15h
Du Lundi 27 juillet au Vendredi 31 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

Tarte à l'oignon

Ouf parfait et courgettes

PLATS

Haricots blancs dans l'esprit d'un cassoulet, colin croustillant

Parmentier de lentilles vertes, saucisse et comté

DESSERTS

Dôme vanille et spéculoos

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

Crèmeux 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.