

Notre Carte

Entrées

Pain poilâne aux fruits de saison,
crottin de chèvre toasté et verdurette. 9,50€

Carpaccio de bœuf, basilic, câpres, tomates séchées,
parmesan et roquette. 11,00€

Carpaccio de daurade et artichaut
mariné à l'huile d'olive et citron confit. 10,00€

Samossa végétarien, petits légumes au cumin 8,00€

Salades

Salade niçoise 15,00€
Mesclun, haricots verts, tomate, poivrons, concombre, pomme de terre,
Anchois, Olives, œuf dur, thon, vinaigrette à l'huile d'olive et au citron.

Salade fraîcheur 16,00€
Billes de melon, ananas, crevettes roses, oignons frais,
coriandre et vinaigrette aigre-doux.

Salade fromagère 14,00€
Croustillant de bleu et Brie, champignons crus, juliennes de carottes,
mesclun et roquette, Vinaigrette au miel et au soja.

Plats

Cœur de Rumsteak à la texane, haricots rouges et potatoes

16.50€

Fish Burger et frites maison

15.50€

Cheese burger et frites maison

15.50€

Morue fraîche rôtie et risotto d'asperges vertes

16.50€

Filet de daurade poêlée aux fèves, artichauts, courgettes et pois chiches

15.00€

Cannellonis végétarien

13.50€

Desserts

Nage au lait d'amande et aux fruits rouges et tuile aux amandes

8.50€

Feuillantine aux fraises et au kiwi, mousse à la verveine

7.50€

Cœur coulant au chocolat et mousse au capuccino

9.50€

Glaces et sorbets

7,00€

Moelleux aux amandes, framboise et crème aux parfums d'amande et Tonka

9.50€

Formule Relais

Menu entrée, plat, dessert

25,00€

Menu entrée plat OU plat dessert

20,00€

Carpaccio de daurade et artichaut mariné à l'huile d'olive et citron confit.
Samossa végétarien, petits légumes au cumin.
Entrée du jour

Cannellonis végétariens.

Cœur de Rumsteak à la texane, haricots rouges et potatoes.
Plat du marché.

Nage au lait d'amande et aux fruits rouges et tuile aux amandes
Feuillantine aux fraises et au kiwi, mousse à la verveine
Glaces et sorbets
Dessert du jour

*L'origine des viandes est indiquée sur le tableau