

Notre Carte

Entrées

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 Mesclun, haricots verts, tomate, poivrons, concombre, pomme de terre, Anchois, Olives, œuf dur, thon, vinaigrette à l'huile d'olive et au citron.	15,00€
Salade fromagère Croustillant de bleu et Brie, champignons crus, juliennes de carottes, mesclun et roquette, Vinaigrette au miel et au soja.	14,00€

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