



ICI, NOUS PRIVILÉGIONS LES PRODUITS FRAIS ET LOCAUX, NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE (SAUF EXCEPTION PRÉCISÉE).
LE CHEF PROPOSE UNE ALTERNATIVE VÉGÉTARIENNE.

À PARTAGER (OU PAS)

BURRATA DES POUILLES	9€
SARDINES XXS	15€

ENTRÉES

MINIS POIVRONS FARCIS AU CHÈVRE FRAIS	10€
GASPACHO ANDALOU	9€
RILLETES DE THON	9€

PLATS

PENNE CITRON, BASILIC, STRACCIATELLA	22€
POULPE GRILLÉ, LÉGUMES DU SOLEIL, AÏOLI	27€
TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS AU COUTEAU*	22€

DESSERTS

ASSORTIMENT DE FROMAGES	10€
FINANCIER AUX AMANDES, CRÈME MONTÉE À LA VANILLE DE MADAGASCAR, FRAISES	10€
PANNA COTTA À LA VANILLE DE MADAGASCAR, PÊCHES BLANCHES	8€
CAFÉ GOURMAND	10€

MENU DU JOUR

DU MARDI AU VENDREDI MIDI
UNIQUEMENT
(SELON LES STOCKS DISPONIBLES)

ENTRÉE / PLAT	21€
PLAT / DESSERT	21€
ENTRÉE / PLAT / DESSERT	26€

* ACCOMPAGNEMENTS : FRITES À LA GRAISSE DE BŒUF OU LÉGUMES DE SAISON

