



LA CARTE BY LA JOURNÉE

MENU 3 TEMPS : ENTRÉE + PLAT + DESSERT

39€

ENTRÉE - 11€

Velouté de panais, espuma à l'ail noir et tuile au parmesan

♥ Tartare de bar frais, marinade au gingembre et citron, brunoise exotique, tuile au basilic

Les huîtres de Bouzigues, beurre au piment d'Espelette, citron et vinaigre aux échalotes
La 1/2 douzaine - 13€ | La douzaine - 25€

Salade Caesar : Poulet pané aux graines, tomates confites, œuf poché, petits croutons et copaux de parmesan

PLAT - 23€

Côte de veau pôlée, purée crémeuse de pommes de terre, jus réduit au cognac, tombée de girolles et trio de carottes fanes

Secreto de cochon ibérique, pommes Grenaille au thym et légumes glacés, jus corsé au paprika fumé

♥ Coquillettes à la crème truffée, gratinées au parmesan, petits morceaux de jambon blanc, salade verte croquante

Pêche du jour, mousseline de patates douces au cumin, endive braisée et fond d'artichauts, sauce vierge aux agrumes

PLAT VÉGÉTAL - 22€

♥ Wok à l'asiatique, légumes sautés, soja et tofu

Risotto forestier aux girolles et châtaignes, herbes fraîches, mascarpone et parmesan

DESSERT - 11€

Omelette norvégienne (flambée devant vous)

♥ Carpaccio d'ananas caramélisé, sorbet basilic et biscuit croquant

Verrine gourmande au chocolat noir, crumble aux noisettes caramélisées et éclats de meringues

Assiette de fromages affinés et confiture de vin

MANGEZ BIEN, MANGEZ BON, MANGEZ VÉGÉ !



LE MENU DES PRESQUE GRANDS

Jusqu'à 12 ans

13€



1

CHOISIS TON PLAT ET TON ACCOMPAGNEMENT

- Croque Monsieur
- Aiguillettes de poulet panées
- Fish & Chips
- Pâtes Bolognaise
- Riz
- Salade verte
- Frites
- Haricots

2

CHOISIS TON DESSERT

- Cône glacé
- Glace Fusée
- Salade de fruits
- Mousse au chocolat



3

CHOISIS TA BOISSON

- Orangina
- Coca Cola
- Fuze Tea
- Sirop à l'eau
- Limonade

