

# Carte été

## Entrées : Petites Salades

- 1-Velouté de butternut au curry, magret de canard séché gravlax, croutons. 9€00
- 2- Tranches de saumon gravlax à l'aneth, tapenade de poivron rouge (Ajvar), biscuit parmesan 9€50
- 3-Zaalouk d'aubergine, œuf mollet 6€50
- 4- carpaccio de bœuf, mélange de jeunes pousses, amandes grillées et huile de basilic 6€00

## Plats végétariens

- 1-Risotto crémeux, butternut, artichaut, et petit pois, Parmegiano Reggiano 14€50
- 2-Burger végétarien de légumes grillés, sauce burger maison, frites et salade 13€00

## Poisson

- 1-Tranche de saumon grillée en robe de sésame, pommes grenailles  
Et légumes sautés au citron et romarin, tomates Chimichurri au basilic 17€50

## Grandes Salades

- 1-Salade d'ananas et crevettes à la thaïe : ½ ananas évidé, tomate, crevettes, nouilles sautées, avocat, radis, dés d'ananas, sauce aigre douce maison 15€00
- 2- Salade grecque : concombre, feta, oignon rouge, tomate, olives, sauce au citron et huile d'olive. 12€00
- 3- Salade César : salade, aiguillètes de poulet en panure, tomate, melon, Copeaux de parmesan, crouton et sauce César maison. 13€50
- 4-Salade italienne aux légumes d'été, pesto, fromage de chèvre pané et toast 14€00

## Plats à viandes

- 1-Souris d'agneau marinée au miel et romarin, cuisson de 6 heures basse Température, purée et légumes sautés 18€50
- 2-Tajine de poulet fermier aux olives et citron confit, frites 14€50
- 3-Tartare de bœuf, frites et salade 14€00
- 5- Brochette de poulet mariné au gingembre frais et citronnelle, riz et ratatouille, mayonnaise maison au curry 13€50
- 6-Entrecote ou faux filet selon disponibilité (220g environ), sauce poivre, frites chiffonnade de salade et tomates Chimichurri au basilic 19€00

## Desserts

1-Cheese cake au coulis de framboise	8€00
2-Pavlova aux fruits de saison chantilly au mascarpone, coulis de framboise	7€50
3-Fromage blanc au miel, chantilly et éclat d'amandes caramélisées	6€00
4-Café ou thé gourmand	8€00
5-Moelleux au chocolat, coulis de framboise	8€50
6-Salade de fruits de saison	5€50
7-Dessert ou tarte du chef	5€50