

Notre carte change plusieurs fois par semaine !!!

Entrées:

- Panisses (x6) marseillaise, sauce aïoli : 12€
- Carpaccio de bœuf à l'italienne : 14€
- Crevettes en fil de PDTerre sauce aigre douce: 12€
- **Assiette Estivale:** petits pois menthe buratta , houmous au paprika fumé, panisses : 19€

-

Plats:

- Dos de merlu en persillade, riz parfumé: 24€
- Cabillaud rôti polenta crémeuse, légumes : 22€
- Côtelettes d'agneau au romarin, PDTerre et légumes du chef: 24€
- Pièce de bœuf d'Aubrac aux abricots, PDTerre et légumes: 28€
- **Salade repas ITALIENNE 19€:** Mozza, jambon cru, melon, tomates, panisses, salade...

-

-

- *Menu bambino-de10ans: sirop/ bœuf ou poisson/glace:12,50€*

Desserts

- ***Moelleux chocolat, chantilly maison et chocolat chaud 8€***
- ***Pavlova aux fraises déstructurée:*** meringue, fraises, coulis de fraises: 10€
- ***L'incontournable baba au vieux rhum:*** chantilly maison et fruits frais: 9,50 €
- ***Profiterole XL:*** glace vanille de ma mère, chantilly et chocolat chaud : 10€
- ***Café (ou thé+1€) Gourmand:*** fruits frais, pavlova, moelleux, Tiramisu : 10€
- ***Fraises Melba :*** fraises, glace vanille, chantilly: 11€
- ***Pêches Melba :*** glace vanille, pêches, chantilly: 10€
- ***Dame blanche:*** glace vanille, chocolat chaud et chantilly : 10€
- ***Café liégeois:*** glace vanille, glace café, chantilly et café : 10€
- ***Colonel:*** sorbet citron, Vodka : 11€
- ***Le Sicilien:*** sorbet citron, Limoncello: 11€

Nous sommes ouvert du lundi au samedi le midi et vendredi et samedi soir

0664806151