
 La carte printemps-été 

1- Les entrées

a- La fraîcheur marine

12,50 €

Pana cotta de bisque de langoustines aux crevettes sur légumes d'été

b- Le coco crémeux

10,50 €

Ouf parfait sur son crémeux de gorgonzola et chips de jambon serrano

c- La fraîcheur du Tréau

9,00 €

Salade du moment (détail sur ardoise)

c- La pointe d'amour

11,00 €

Cappuccino d'asperges à l'huile de noisettes et espuma de jambon cru

2- Les plats

- a- La barre sur le C 26,00 €
C- Bone de veau
Lauce Chimichurri
- b- La tendresse Irlandaise 26,00 €
Filet de rumsteak irlandais et beurre maître d'hôtel
- c- L'impératrice 21,00 €
Cagliatelles fraîches à la truffe de Meuse et tuile de parmesan
- d- La tata à qui 24,00 €
Cataki de thon sauce Teriyaki
- e- Faites votre choix 18,00 €
Burger maison au choix :
Crispy au poulet croustillant
Traditionnel au Cheddar
- f- La fraîcheur du préau version plat : 18,00 €
Grande salade du moment (détail sur ardoise)
- g- Le festin des écoliers : 29,00 €/p
A partager (1 kg environ et tarif par personne) : Côte de bœuf irlandaise et sauce Cartare maison

Pour les amateurs

3- L'assiette de fromages variés

8,50 €

Détail des fromages affinés sur demande

4- Les Desserts

8,50 €

a- Le craquelin magique

Chou craquelin, glace artisanale praliné, sauce chocolat et chantilly maisons

b- Crempée comme une soupe !

Loupe de fraises, basilic et glace artisanale fraise Mara des bois

c- Les copains du café

Assortiment de petits desserts gourmands

d- Le panier de la maîtresse

Dôme frais de cream cheese et fruits rouges

e- La Piérré coconut : Glace Bounty et morceaux de Bounty (+ Malibu 4 cl - supplément 3,00€)

f- Le trésor Provençal : Lorbet lavande

g- Le Edonel : glace citron Kalamansi et 4cl de vodka

Tout supplément sera facturé 4.50 €

Menu enfant (13,50 €) et Veggie sur demande

(Tarifs des plats boissons non comprises)

N'hésitez pas à demander les allergènes présents dans les plats, nous sommes à votre disposition !