

Notre carte change plusieurs fois par semaine !!!

Entrées

- Buratta à la truffe et ses tomates anciennes : 14€
- Assiette de charcuteries corse, salade : 18€ pour 2 : 32€
- Assiette provençale : Artichauts barigoule, panisses, tartare de tomates: 14€
- Duo de Carpaccio de gambas et acras de cabillaud au fenouil, sauce passion: 14€

Plats

- Cabillaud aux agrumes et pousses de roquettes, riz aux légumes du chef: 20
- Lotte lardée terre mer, riz aux légumes: 22€
- Pavé de bœuf sauce au poivre de Sichuan, PD Terre ratte et légumes du jour: 24€
- Filet de veau cuit en basse température, jus court, champignons frais, PD Terre et légumes: 32€
- Raviolis chèvre miel en persillade et éclats de chèvre: 19€
-
- *Menu bambino-de 10 ans: sirop/pièce de bœuf ou filet de poisson/boule de glace: 12,50€*
-

Desserts

- Soupe de pêche et abricots glace vanille: 6,50€
- Salade de fruits maison : 6,50€
- Pêches Melba : pêches, glace vanille, coulis de pêches chantilly : 9,50€
- Fraises Melba : fraises, glace vanille, coulis de fraises, chantilly: 9,50€
- L'incontournable baba au vieux rhum, chantilly maison et fruits frais: 9,50€
- Pavlova aux fraises, meringue, chantilly, fraises et coulis de fraises : 9,50€
- Profiterole XL, glace vanille de ma mère, chantilly et chocolat chaud : 10€
- Café Gourmand, fruits frais, boule de glace maison, pancake Nutella, minis tarte tatin, macaron: 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€
-

Du lundi au samedi le midi et les vendredis et samedis soir 0664806151