

Menu Tradition

26.90 euros

Formule Entrée/Plat: 20.90 euros

Formule Plat/Dessert 18.90 euros



Entrée

Salade des vendanges aux raisins

Brochette de Gambas, Aubergines, sauce raita au raifort

Tarte fine de piquillos, anchois marinés et osso iraty

Plats

Poitrine de veau façon porchetta, jus à la moutarde à l'ancienne

Arrivage de la mer

Cuisse de canette miel et citron vert graines de sésames

Dessert

Sablé Reine Claude , Crème glacée Yahourt

Roulé aux noisettes , crème glacée vanille

Pavlova crémeuse aux figues et coulis framboise



Apéritif

Coupe de champagne	7,50€
Kir Royal (crème au choix)	7,50€
Kir (griotte, fraise, framboise, mûre, cassis, pêche, châtaigne)	3.90€
Bière Blonde Pelforth	3,50€
Bière Blanche Affligem	4,00€
Muscat	3,50€
Martini (blanc, rouge, dry)	3.50€
Suze	3,50€
Pastis/Ricard	3,50€
Américano maison	8,00€
Porto	3,90€
Jim Beam	7,90€
Aberlour 10 ans	7,50€
Scotch	5,50€
(Avec soda supplément 1.5€)	
Gin Tonic	7,50€



Boissons non alcoolisées 3,50€
Perrier, Jus de fruits, Coca-cola, Coca Zero, Orangina, Ice Tea

Cocktail

Sans alcool 5,90€

Virgin Mojito

Citron, menthe fraiche , sucre,
Eau gazeuse

Surfers Dream

Fraise, pêche, jus d'ananas, lait

Copacabana

Jus d'ananas, pamplemousse rose
Tonic, grenadine

Avec alcool

Mojito ROYAL 10.00€

Mojito (Fraise, Passion) 8.00€

Pina Colada 7.50€

Spritz 8.50 €

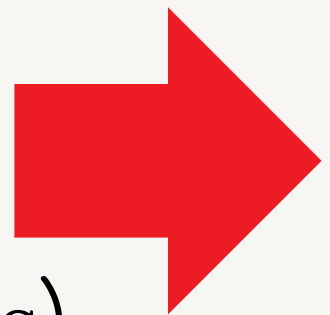
Spritz Saint Germain 8.50€



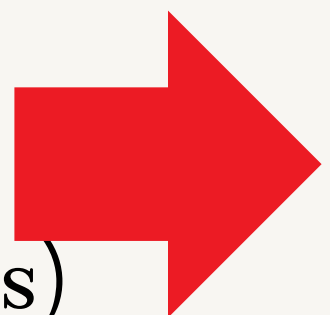
MENU

MENU TRADITION : Entrée/Plat/Dessert
26,90

FORMULE PLAT/DESSERT
(Le midi sauf week-end et jours fériés)
18,90



FORMULE ENTREE/PLAT
(Le midi sauf week-end et jours fériés)
20,90



MENU BAMBINO
(Steak haché ou aiguillettes de poulet,
frites et/ou légumes)
9,90

