

Notre carte change plusieurs fois par semaine !!!

Entrées

- Houmous au paprika fumé : 9€
- Tomates anciennes et buratta au parfum basilic: 14€
- Assiette de charcuteries corse, salade : 18€ pour 2: 32€
- Assiette provençale: Gaspacho de tomates anciennes, tartare de poivrons, flan d'aubergines et panisses: 16€

-

Plats

- Pièce de boeuf Angus, sauce aux morilles, PD Terre et légumes: 24€
- Dos de Cabillaud, tartare fenouil pomme, riz, légumes du jour: 24€
- Raviolis farcis, brousse parmesan et pesto tomates herbes fraîches : 18€
- Raviolis farcis à la bouillabaisse sauce homardine: 19€

Salade repas:

- Croustillant de poulet: poulet, œuf, tomates, salade: 17€

-

Desserts

- Le fraisier de notre chef : 7,50€
- 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, qpanecake Nutella, minis moelleux, 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