



MENU DU MIDI
ENTRÉE, PLAT, DESSERT: 26€
ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT: 23€
[HORS JOURS FÉRIÉS]



LES ENTRÉES

(À LA CARTE 8,50€)

CANNELLONI CROUSTILLANT AUX RILLETES DE POISSONS
PIQUILLOS MARINÉS À L'HUILE D'OLIVE, TOUCHE DE SOJA SUCRÉ, CIBOULETTE & FROMAGE FRAIS, ROQUETTE

GASPACHO MELON & CONCOMRE À LA POINTE D'AIL
, GRANITÉ BURRATA CRÉMEUSE AU GENIÈVRE, GELÉE DE CONCOMBRE MENTHOLÉE & CHIPS DE JAMBON SERRANO  [SANS CHIPS]

L'ENTRÉE DU MOMENT
CONSULTEZ NOS ARDOISES

LES PLATS

(À LA CARTE 20,50€)

SUPRÊME DE VOLAILLE BASSE TEMPÉRATURE
CITRONS CONFITS & BASILIC, CRÉMEUX DE MAÏS DOUX, CRISPY D'OIGNONS & MAÏS GRILLÉS, JUS RÉDUIT

TARTARE DE SAUMON À L'ASIATIQUE
SÉSAME, SAUCE SOJA, TOMATE, AVOCAT, GUACAMOLE ÉPICÉ, TAGLIATELLES DE COURGETTE & PICKLES AU CURRY

CRÉMEUX MAÏS DOUX 
BURRATA & TARTARE DE TOMATES D'ANTAN, CRISPY D'OIGNONS & MAÏS GRILLÉS, HUILE D'HERBES FRAÎCHES

LE PLAT DU MOMENT
CONSULTEZ NOS ARDOISES

LES DESSERTS

(À LA CARTE 8,50€)

BOWL SUCRÉ
YAOURT GREC À LA MÛRE, GRANOLA CRUNCHY POINTE DE CANNELLE & CHOCOLAT NOIR, FRUITS DE SAISON & BEURRE DE CACAHUÈTE

CRINCKLE AU CHOCOLAT COMME UNE PROFITEROLE
SAUCE CHOCOLAT À LA FÈVE DE TONKA, CHANTILLY VANILLE DE MADAGASCAR & GLACE BULGARE
[10 MIN DE CUISSON À COMMANDER DE PRÉFÉRENCE EN DÉBUT DE REPAS]

AFFOGATO "AL CAFÉ"
CAFÉ, GLACE VANILLE & CHANTILLY PISTACHE

COUPE GLACÉE TROPICALE
SORBET PASSION, GLACE VANILLE, TARTARE DE FRUITS EXOTIQUES, CHANTILLY, COULIS MANGUE & COPEAUX NOIX DE COCO

COUPE GLACÉE ITALIENNE
GLACE TIRAMISU, GLACE CAFÉ, SAUCE CHOCOLAT FÈVE DE TONKA, CHANTILLY & BRISURE D'AMARETTI

ASSIETTE DE FROMAGES
SÉLECTION DE LA FROMAGERIE LAMY AUX HALLES DE LIMOGES

LE DESSERT DU MOMENT
CONSULTEZ NOS ARDOISES

EN CAS D'ALLERGIES MERCI DE PRÉVENIR NOTRE ÉQUIPE
(PRIX TTC SERVICE COMPRIS)