



DÉJEUNER / LUNCH

Service de 12h00 à 14h00, du lundi au samedi
From 12:00 p.m. to 2:00 p.m. Monday to Saturday

Assiette composée adulte / Adult mixed plate

20 €

Base : Sucrine, tomates séchées, olives vertes, dés de fromages et oignons rouges
Base : Sucrine, dried tomatoes, green olives, cheese dices and red onions

+ 2 Options à choisir
+ 2 Options to choose

Gaspacho frais aux légumes
Fresh gazpacho with vegetables

Gratin de pomme de terre façon saladaise
Saladaise-style potato gratin

Tarte aux noix de saint jacques sur son lit de tomates
Pie with scallops nuts on his bed of tomatoes

Carpaccio de bœuf, parmesan, huile d'olive et câpres
Beef carpaccio, parmesan, olive oil and capers

Salade de pâtes à la méditerranéenne, mozzarella, tomates cerise et pesto
Mediterranean pasta salad with mozzarella, cherry tomatoes and pesto

Tartelette tatin tiède aux légumes d'été, sauce crème aux herbes
Warm Tarte Tatin with summer vegetables, served with a herb cream sauce

Assortiment de fromages ou de charcuteries
Assorted cheeses or cold cuts

Menu enfant / Children's menu

11 €

2 options à choisir ci-dessus + 1 jus de fruits
2 options to choose from above + 1 juice





POUR FINIR EN DOUCEUR TO END GENTLY

Assortiment de fromages : 6 €
Assortment of cheeses

Coulant au chocolat : 6 €
Chocolate coulant

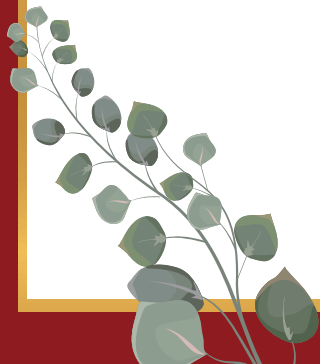
Moelleux à la châtaigne : 6 €
Sweet chestnut

Pâtisseries du Jardin : à partir de 6 €
Garden Pastries, from €6

Assortiment gourmand composé de 3 pâtisseries : 9 €
Gourmet assortment of 3 pastries

Glace italienne Grom (Pot de 120 ml) : 6 €
Vanille, chocolat, noisette, pistache, fraise, mangue, citron
Grom Italian ice cream (120 ml pot)
Vanilla, chocolate, hazelnut, pistachio, strawberry, mango, lemon

Supplément boule de glace : 2€
Extra ice ball





BRUNCH DU DIMANCHE

Service de 10h30 à 14h30

SUNDAY BRUNCH

Service from 10:30 a.m. to 2:30 p.m.

25€

(Assiette + boisson chaude)

(plate + hot drink)

ASSIETTE SUCRÉE

Salade de fruits frais et menthe

Brioche mousseline au sucre, beurre demi-sel et confiture bio

Duo de sucettes en pâte à choux caramel beurre salé et pistache

Yaourt à l'ancienne du moment

- ou -

ASSIETTE SALÉE

Salade composée de saison

(sucrine, tomates séchées, olives vertes, dés de fromages et oignons rouges)

Minis madeleines au pesto et saumon fumé

Gaspacho frais aux légumes

Cake salé du jour

- ou -

ASSIETTE SUCRÉE & SALÉE

Brioche mousseline au sucre, beurre demi-sel et confiture bio

Minis madeleines au pesto et saumon fumé

Gaspacho frais aux légumes

Assortiment de fromages et charcuteries, petite salade

BOISSON AU CHOIX :

Thé à la carte / Chocolat chaud / Double expresso

Double crème / Chaï latte / Golden Latte

