

LES TERRASSES D'ANSOWIS

POUR COMMENCER

FRITES DE PANISSE MAISON	9€
Et leur aïoli	
STRACCIATELLA DI BUFALA	14€
Coeur de burrata & Pesto sauvage à l'ail des ours	
ASPERGES VERTES DE LOURMARIN	14€
Asperges de la ferme de la Corrée	
Crème de parmesan	
COUTEAUX GRILLÉS	12€
Sauté à l'ail et au persil	
JAMBON IBÉRIQUE CEBO DE CAMPO	18€
& Pan con tomate	
PINSA TRUFFÉE (A PARTAGER)	18€
Crème truffes d'été & jambon italien truffé	

SALADES & TARTARES

SALADE FAÇON CESAR	18€
Iceberg, sauce César maison, poulet panné, œuf, tomates, bacon, croutons	
SALADE DE POULPE	18€
Comme une salade grecque, poulpe frais, fêta, concombre, tomates, salade	
FRAICHEUR (VÉGÉ)	16€
Falafels, semoule, menthe, tomates, oignons, raisin sec ...	
TARTARE DE SAUMON	22€
Saumon frais, crème citronnée	
Salade verte & Frites maison	
TARTARE DE BOEUF	18€
Façon traditionnelle, préparé au couteau	
Frites maison et salade	

PLATS

ENTRECOTE 400G	28€
Origine France, race Montbéliarde	
Sauce poivre vert déglacée au whisky	
PLUMA DE COCHON	25€
Cochon ibérique "duroc de batallé"	
Sauce chimichouri	
GIGOT D'AGNEAU DE PROVENCE	26€
Agneau de 7 heures confit aux herbes de provence	
MAGRET DE CANARD	26€
Magret entier IGP Sud Ouest	
Miel et herbes de provence	
LOUP ENTIER (ENV 500G)	28€
Loup de Méditerranée	
Grillé à la plancha	
TENTACULES DE POULPE	26€
Tentacules grillées, sauce vierge	
BURGER	18€
Sauce paprika fumé, cheddar rouge affiné 3 mois, bacon, frites maison & salade	
Disponible version : Boeuf - Poulet - Végé	

DESSERTS

TIRAMISU	9€
Café et spéculos	
MOUSSE AU CHOCOLAT	9€
"L'authentique"	
FRAISES DE LOURMARIN	8€
Fraises de la ferme de la corée - sucre au basilic	
CHEVRE FRAIS	12€
Chevre de Elodie Vienne - Salade	
CAFE GOURMAND	11€
Selection selon inspiration du chef	

POUR LES ENFANTS : STEAK HACHÉ OU NUGGETS 10€