

# Menu à la carte

## Entrées / Starter

Tartare de crevettes (accompagnée d'une salade) 11€

Shrimp tartare (with salad)

Chèvre mariné (accompagné de salade et croûtons) 9.50€

Marinated goat cheese (with salad and roasted bread)

Gaspacho du moment 9€

Vegetable soup of the week (served cold)

Pain d'aubergine maison et son coulis de tomates (accompagnée de salade)

9.50€

Homemade eggplant bread and tomato sauce (with salad)

## Plats / Main Dish

Salade repas:

Salade César (salade, tomates, oeufs, oignons rouge, olives noires, poulet pané, copeaux de parmesan et croûtons) 19.50€

Cesar salad (salad, tomatoes, eggs, red onions, black olives, fried chicken, parmesan cheese and roasted bread)

Salade fraîcheur (salade, crudités du moment, burrata au pesto et coppa )  
19€

Burrata salad (salad, vegetables, burrata with pesto and coppa)

Salade gourmande (salade, crudités du moment, saumon ou truite fumée et  
billes de mozzarella ) 21€

Gourmet salad (salad, vegetables, smoked salmon or trout, mozzarella balls)

### Classiques:

Saint Marcellin rôti, miel et herbes de Provence (accompagné de salade,  
charcuterie et pommes de terre frites maison) 19.50€

Roasted St Marcellin cheese, honey and herb de Provence (with salad,  
charcuterie and homemade French fries)

Camembert rôti, miel et herbes de Provence (accompagné de salade,  
charcuterie et pommes de terre frites maison) 19.50€

Roasted Camembert cheese, honey and herb de Provence (with salad,  
charcuterie and homemade French fries)

Chèvre rôti, miel et herbes de Provence (accompagné de salade, charcuterie et  
pommes de terre frites maison) 19.50€

Roasted goat cheese, honey and herb de Provence (with salad, charcuterie  
and homemade French fries)

Gnocchis artisanaux à la véritable carbonara 19.50€

Artisanal gnocchi with carbonara sauce

Viandes:

Pièce du boucher du moment (origine France) 26€

Butcher's piece of the week

Côte de cochon Duroc de Batallé (origine Pyrénées Espagnoles) 25€

Grilled Pork Chop

Brochette de magret de canard (origine France JQP) 27€

Duck breast skewer

Souris d'agneau confite (origine Nouvelle Zélande) 32.50€

Confit lamb shank

Burger du moment (steak haché black angus) 19.50€

Burger of the week

Burger poulet (poulet pané) 19€

Chicken burger

Toutes nos viandes sont accompagnées de salade, de légumes et de pommes de terre frites maison

All of our meats are served with salad, vegetables and homemade French fries

Poisson frais:

Selon arrivage 25.50€

Grilled fish according to arrival

Brochettes de Gambas 25€

Prawn skewers

Les poissons sont accompagnés de salade, légumes et riz

The fish is served with salad, vegetables and rice

## Desserts maison/ Homemade dessert

Tiramisu du moment 9€

Tiramisu of the week

Douceur au chocolat 9.50€

Chocolate dessert

Cheesecake de la pâtissière 8.5€

Cheesecake of the week

Délices aux fruits 9€

Fruit delight

Café gourmand 9.5€

Coffee and sweets

Coupe glacée 9.5€

Ice cream of the week

Boule de glace 3€

Scoop of ice cream

## Menu enfant 13€/ The kid's menu

(un sirop au choix, steak haché black angus ou poulet pané ou jambon avec pommes de terre frites maison, petit dessert ou une boule de glace)

(Syrup with water + ground beef steak or fried chicken or ham, with homemade French fries + little dessert or a scoop of ice cream)

## Végé/ Végan:

Burger végété ou végétan (pain baguette ou focaccia, steak végété ou végétan du moment, salade et pommes de terre frites maison) 17.50€

Vegetarian or vegan burger (Vegetarian or vegan bread, soy steak, salad and homemade French fries)

Salade composée (salade, crudités, croûtons et graines) 16€

Mixed salad (salad, vegetables, roasted bread and sesame seeds)

Formule à 18€/ Daily's special 18€

Entrée du jour et plat du jour

Starter and main dish

ou/ or

Plat du jour et dessert du jour

Main dish and dessert

Formule à 22€/ Daily's special 22€

Entrée du jour, plat du jour et dessert du jour

Starter, main dish and dessert

(menu présenté à l'ardoise, disponible uniquement le  
midi/ available at lunchtime only)

Le chef vous propose également ses suggestions du moment! / Ask  
for the chef's suggestion

