

NOTRE CARTE CHANGE TOUS LES JOURS !

Mais pour les curieux, voici un petit exemple !...

ICI, LA CARTE DU 7 AOUT 2026



MENU DU MIDI

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 25 €

Entrée (hors menu 9 €)

Salmorejo andalou, œufs snackés et copeaux de coppa

Chèvre chaud en cheveux d'anges, compotée d'aubergine tomatée

Carpaccio de thon blanc à la salicorne, citron vert et basilic frais (+3 €)

Plat (hors menu 22 €)

Soupe au pistou de mon enfance, halloumi grillé, pistou génois

Crêpinette terre/mer braisée à l'ancienne, rösti pommes de terre/courgette, vinaigrette gribiche iodée à la salicorne

Palets de thon blanc grillés, risotto aux girolles, jus réduit (+6 €)

Dessert (hors menu 9 €)

Minis fondants « tout citron »

Siphon léger chocolat, compotée d'abricots, streusels amandes

Suggestions (hors menu) :

Œuf poché, crème de girolles, girolles sautées, julienne de pain 12.00 €

Pièce du boucher au Vitaliseur, millefeuille de pommes de terre, jus réduit 28.00 €

Fleurs de Tête de moine, salade et confit de fruits de saison 9.00 €

Glace yaourt by Roméo, compotée d'abricot au cognac, chantilly et nougatine de pignons 10.00 €

Pavlova à l'orange et citron noir d'Iran 10.00 €

Cheesecake citron vert et caramel beurre salé 10.00 €

Affogato al caffè (boule vanille by Roméo 'noyée' dans un espresso chaud, amaretti maison) 6.00 €