



ENTRÉES

* *ENTRÉE SUR L'ARDOISE - 12,00€

ARANCINI - 15,50€

Chorizo ibérique et parmesan, coulis de poivron et tomate

RAVIOLES - 18,50€

De langoustines, légumes croquants, bouillon «thai»

PLATS

** PLAT SUR L'ARDOISE - 22,00€

PAVÉ DE CABILLAUD - 26,50€

Grillé à la flamme, frégola Sarda aux moules, crème iodée au curry

FILET DE CANETTE - 28,00€

Servi rosé, légumes de saison, sauce figue et balsamique

FROMAGE

ASSIETTE DE FROMAGES - 10,00€

DESSERTS

** DESSERT SUR L'ARDOISE - 8,00€

RIZ AU LAIT - 8,00€

Noisettes caramélisées, caramel beurre salé

POIRE BELLE HÉLENE - 10,00€

Poire poché, crème vanille, sauce chocolat, amandes

COCO CITRON VERT - 11,00€

Mousse noix de coco, crémeux citron vert, tuiles craquante

CAFÉ GOURMAND - 11,00€

*** * Nous vous proposons un menu - «écrit sur l'ardoise» -**

Entrée + Plat ou Plat + Dessert - 24,00€

Entrée + Plat + Dessert - 29,00€

MENU ENFANT - 14,00€

VIANDE OU POISSON
+ BOULE DE GLACE OU RIZ AU LAIT
+ 1 SIROP AU CHOIX

«RESTAURANT TITULAIRE DU TITRE
MAÎTRE RESTAURATEUR»
GLACE ENFANT «CARTE D'OR»