

## *Entrées*

- \* Croustillant de Tomate et « Burrata » 11 euros
- \* Sablé de poivrons confits et dés de Féta 10 euros
- \* Aumonière de Chèvre cendré, salade, miel et pistache 10 euros
- \* Terrine de Canard et pruneaux 10 euros
- \* Avocat et Belles Crevettes et guacamole 10 euros
- \* Salade de haricots verts et Foie gras de Canard 10 euros

## *Plats*

- \* Ceviche de Thon et lait de coco 19 euros
- \* Filet de Daurade Royale à la plancha 19 euros
- \* Artichaut farci au porc effiloché petite salade 19 euros
- \* Salade Nordique (Salade, Saumon fumé, pomme de terre) 19 euros
- \* Burger de Bœuf au comté, frites 17 euros
- \* Brochette de Magret de Canard, sauce poivre vert 19 euros
- \* Rognon de Veau, sauce aux graines de moutarde 19 euros
- \* Faux Filet de Bœuf, sauce poivre, frites 24 euros

## *Fromages ou Desserts (7.50 euros)*

- \* Brie de Meaux, Saint-Nectaire et Comté
  - \* Coupe de Glace et Sorbet
  - \* Tarte feuilleté aux Mirabelles
  - \* Crème brûlée à la vanille et truffe d'été
  - \* Macaron aux fraises
  - \* Baba au rhum ambré de la Réunion, Chantilly
  - \* Moelleux chocolat au cœur coulant, glace
- Menu enfant (moins de 10 ans) 9 euros*
- Steak haché ou œufs au plat frites, glaces

**Voir aussi** le midi du Mercredi au Vendredi

Le menu du jour à l'ardoise

Entrée plat dessert : 25 euros (hors jours fériés)

**Allergènes** « La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible auprès du personnel »