Menu Tradition

25,90€

Formule Entrée/Plat: 19,90

Formule Plat/Dessert 17,90

Entrée

Oeuf Mollet Soupe d' Asperge

Duo de rillettes Saumon et Sardine

Panacotta au parmesan, Cookie au chorizo

Cromesqui de Saint Marcellin

Plats

Foie de Veau en persillade

Risotto aux Fruits de Mer

Pièce du Boucher selon arrivage

Cuisse de Lapin sauce moutarde à l'ancienne

Dessert

Cheesecake au Spéculos

Crème brûlée à la cardamome

Dacquoise aux Fraises

Mousse cassis

Apéritif

Coupe de champagne 7,00€
Kir Royal (crème au choix) 7,00€
Kir (griotte, fraise, framboise, 3.90€
mûre, cassis, pêche, châtaigne)
Bière pression 3,00€
Muscat 3,50€
Martini (blanc, rouge, dry) 3.50€
Suze 3,50€
Pastis/Ricard 3€
Américano maison 8,00€
Porto 3,90€
Jim Beam 7,90€
Aberlour 10 ans 7,50€
Scotch 5,50€
(Avec soda supplément 1.5€)
Gin Tonic 7,50€

Boissons non alcoolisées 3,50€
Perrier, Jus de fruits, Coca-cola, Coca cola light, Orangina,
Schweppes

Cocktails

Sans alcool 5,90€

Virgin Mojito
Citron, menthe fraiche , sucre,
Eau gazeuse

Surfers Dream
Fraise, pêche, jus d'ananas, lait

Copacabana
Jus d'ananas, pamplemousse rose
Tonic, grenadine

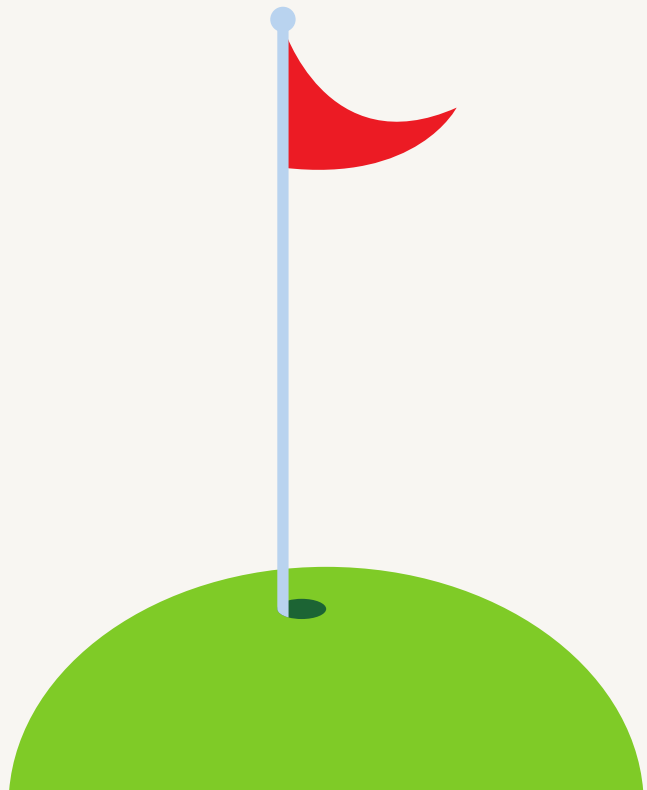
Avec alcool

Mojito ROYAL 10.00€
Mojito 8.00€
Planteur 5.90€
Pina Colada 7.50€
Spritz 8.50 €

MENU

MENU TRADITION : Entrée/Plat/Dessert
25,90

FORMULE PLAT/DESSERT
(Le midi sauf week-end et jours fériés)
17,90

FORMULE ENTREE/PLAT
(Le midi sauf week-end et jours fériés)
19,90

MENU BAMBINO
(Steak haché ou aiguillettes de poulet,
frites et/ou légumes)
9,90