

ME RESTAURANT NU



ENTRÉES

Cappuccino de potimarron 6,00
(Jambon serrano, huile de noisettes
et brisures de marrons)

Tartare d'avocat 8,00
(Chair de crabe, parfumé au
fenouil, aneth, jus de citron et
vinaigrette aux herbes fraîches)

SALADES

Salade César 17,00
(Aiguillettes de poulet croustillant,
copeaux de parmesan, croutons et
oeuf dur)

PÂTES

Ravioles du Dauphiné 18,00
Servies dans sa crème au
parmesan et ciboulette

PLAT DU JOUR

17,00

PLATS

Thon snacké 23,00
Servi avec ses légumes wok, son
riz basmati et sa sauce thaï

Pavé de saumon 20,00
Servi avec son risotto d'épeautre,
ses haricots verts et sa sauce
Noilly Prat

Magret de canard 22,00
Servi avec sa tatin de carottes, son
jus au miel de fleurs, éclats de
fruits secs et graines de courge

**Poitrine de porc confite au
épices douces** 19,00
Servie avec son embeurrée de
choux frisé et son jus de viande

Burger de boeuf 19,00
Servi avec ses frites (Steak haché
150g, oignons confits et frits,
comté et bacon)

DESSERTS

Pâtisseries du jour 5,50

Café gourmand 7,50

ME BOISSONS NU



SOFTS

Coca 33cl	4,00
Coca Zéro 33cl	4,00
Ice Tea 25cl	4,00
Perrier 33cl	4,00
Orangina 25cl	4,00
Pago 20cl	4,00
Limonade 25cl	3,00
Sirop	2,50

BIÈRES

Leffe 33cl	6,00
Pietra Blanche 33cl	6,00
Lagunitas IPA 35,5cl	6,00
Corona 33cl	6,00
Sup sirop	0,50

EAUX

Evian 1l	4,00
San Pellegrino 1l	4,50

APÉRITIFS

Ricard/Pastis	4,00
Martini Rouge/Blanc	3,00
Campari	4,00
Americano	5,00
Aperol Spritz/Saint Germain Spritz	8,00

BOISSONS CHAUDES

Expresso/Décaféiné	2,00
Double Expresso	2,00
Noisette	4,00
Cappuccino	2,20
Café Crème	3,60
Café frappé	3,00
Thé	5,00
Infusion	4,00

VINS

ROUGE

Verre 12cl	5,00
Nero d'Avola Sicile 75cl	26,00
Cairanne Côtes-du-Rhône 75cl	26,00

BLANC

Verre 12cl	5,00
Château Virant Provence 75cl	24,00

ROSÉ

Verre 12cl	5,00
Château Virant Provence 75cl	22,00