

MENU

— PRODUITS FRAIS CUISINÉS MAISON —

ENTRÉE / À PARTAGER

Tartinable : caviar d'artichauts / houmous / tapenade d'olives noires de Nyons AOP - 8€

Carpaccio de bœuf aux herbes et mayonnaise verte - 10€

Salmorejo de tomates - 7€ / en shot à boire - 3€ par personne

Saucisson Fuet Catalan - 8€

PLATS

Pavé de saumon à l'oseille, 2 accompagnements au choix - 19€

Filet de poulet fermier, sauce crème à l'estragon, 2 accompagnements au choix - 20€

*Faux filet Charolais (environ 250gr), sauce béarnaise maison ou beurre maître d'hôtel,
2 accompagnements au choix - 26€*

Salade composée, figues, jambon Serrano, noix et Brie de Meaux - 16€

Carpaccio de bœuf aux herbes et mayonnaise verte, 2 accompagnements au choix - 22€

ACCOMPAGNEMENTS

Purée / Frites / Salade verte / Riz blanc / Légumes de saisons

(Si accompagnement non inclus +4€)

DESSERT

Sélection de trois fromages français - 9€

Clafoutis à la prune, glace vanille - 7€

Dame blanche, sauce chocolat, chantilly vanillée et amandes concassées - 7€

Crème brûlée à la vanille - 8€

Sélection de glaces et sorbets Meilleur Ouvrier de France

1 boules / 2 boules / 3 boules - 3€ / 5,50€ / 7€

(supplément chantilly maison +1€)