

Entrées

- *Tarte feuilletée tomate et « Burrata » au beurre de Noix **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**
- *Saumon mariné au citron vert et pickels, guacamole **10 euros**

Plats

- * Pulled Pork en pain Ciabatta, salade Coselaw **18 euros**
- *Filet de Daurade Royale à la plancha **18 euros**
- * Saumon à la Plancha, Pâtes au Parmesan **18 euros**
- *Salade Nordique (Salade, Saumon fumé, pomme de terre) **19 euros**
- *Salade Caesar (Salade, Poulet croustillant, œuf poché) **19 euros**
- *Faux Filet de Charolais, sauce poivre, frites **24 euros**
- *Burger de Bœuf au comté, frites **17 euros**
- *Brochette de Magret de Canard, sauce poivre) **18 euros**

Fromages ou Desserts (7.50 euros)

- *Brie de Meaux, Saint-Nectaire et Comté
- *Coupe de Glace et Sorbet
- * Nougat glacé, coulis de framboise
- *Panna Cotta à la vanille, sirop de Curcuma et fraises
- *Riz au lait à la Vanille, dés de 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 : 24 euros (hors jours fériés)

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