

LES ENTRÉES (+ 6 € en plat)

Planche apéro (tomme de brebis, raisin, coppa, tartare de concombre, accras de morue)	20 €
Salade de poulpes grillés à l'ananas, coriandre et gingembre	15 €
Carpaccio de boeuf à la pistache, crumble de parmesan, sorbet citron basilic	16 €
Burratina, tomates d'antan, pêches rôties, miel et romarin, pesto pistache	14 €
Tataki de saumon au sésame, tartare de concombre, chantilly wasabi	16 €

LES PLATS

Pavé de saumon en croute d'amandes, sauce citron vert, semoule parfumée, purée de carottes	22 €
Cordon bleu de volaille, jambon fumé, chèvre, oignons et noix, sauce moutarde au miel, pommes de terre	21 €
Noix d'entrecôte de boeuf angus grillée, roquette, parmesan, frites fraîches, salade	32 €
Fiocchetti gorgonzola, sauce pêches rôties, romarin et miel	20 €
Gambas rôties, crème tomatée, riz de Camargue et fenouil	24 €
Burger du " Bistrot ", frites fraîches, salade	21 €
(Poulet croustillant, guacamole, chèvre, mayonnaise au piment d'Espelette, oignons)	
Tartare de bœuf au couteau façon Thai, frites fraîches, salade	22 €
(Gingembre, oignons cébette, menthe, soja, sésame, cacahuètes, parmesan)	

LES DESSERTS/FROMAGES

Tartelette chèvre frais, miel, noix et romarin et son sorbet salé, salade	9 €
Tartare mangue/ananas infusé au gingembre, éclats de meringues, coulis fruits exotiques, sorbet citron	9 €
Mi cuit au chocolat, coeur framboise, coulis fruits rouges, sorbet fraise	9 €
Café/thé/infusion gourmand	10 €
Nougat glacé praliné, éclats de daim, noisettes, coulis chocolat	9 €
Boule de glace /sorbet	3 €
(Vanille, chocolat, café, menthe chocolat, fraise, citron, pomme verte, passion)	

Tous nos plats sont également à emporter (tarif – 15 %)

Veillez nous indiquer vos allergies et intolérances à la commande

-Taxes et service compris-