

Notre carte du midi



Entrées

- Pain viennois toasté en persillade ① ③ ⑦ 6,00€
- Saucisson des Cévennes / Beurre au zeste de citron ⑦ 9,00€
- Burrata (120 g) / Gaspacho de courgettes au basilic / Chorizo doux grillé ⑦ 12,00€
- Tomates cerises rôties, servies froides / Chantilly au citron / Sarrasin torréfié ⑦ 9,00€
- Chèvre frais (200 g) / Cerises Amarena / Ciboulette / Croûtons ① ⑦ 10,00€
- Ceviche de saumon (130 g) / Pickles de concombre / Menthe / Lait de coco ④ 14,00€
- Salade sucrine / Vinaigrette à la tomate séchée ⑩ 5,00€
- Brandade de morue maison au citron confit / Focaccia ① ④ 12,00€

Plats avec 1 accompagnement au choix

- Lamelles d'encornets en persillade ⑭ 19,00€
- Escalope de volaille française panée (200 g) / Piperade ① ③ ⑭ 20,00€
- Tartare de bœuf charolais (180 g) / Sauce soja / Roquette / Câpres / Noisettes ① ⑥ ⑧ 21,00€
- Mijoté de porc français aux olives vertes (200 g), confit 8 h ① ⑦ ⑫ 20,00€

Accompagnement au choix

- Notre incontournable risotto de pâtes (fregola sarda) / Parmesan / Sauce gremolata ① ⑦ ⑫
- Courgette rôtie au four / Caviar d'aubergines
- Frites fraîches
- Riz long de Camargue (Canavere) façon pilaf / Vinaigre de riz / Cacahuètes torréfiées ⑤

Accompagnement supplémentaire +6,00€



• Suggestion de notre chef

Prix variable

Les allergènes

① Gluten ② Crustacés ③ Œufs ④ Poissons ⑤ Arachides ⑥ Soja ⑦ Lait

À partager pour 2 personnes



- Poulpe entier / Sauce gremolata / Risotto de pâtes (fregola sarda) au parmesan **64,00€**
1 7 12 14
- Côte de bœuf (1 kg) aux herbes de Provence / Mayonnaise maison / Frites fraîches **77,00€**
3 10



Nos desserts

- Mousse de yaourt à la grecque / Abricots rôtis / Sorbet abricot / Granola maison **10,00€**
7 8
- Pavlova aux fruits rouges / Meringue au thym **10,00€**
3
- Le chocolat : Brownie / Caramel / Glace **11,00€**
1 3 7
- Questel gourmand (café ou thé) **10,00€**
1 3 7 8

À partager : La fameuse Pavlova aux fruits rouges / Meringue au thym **18,00€**
3



Menu enfant

- Escalope de volaille panée / Frites / 2 boules de glace / 1 sirop **14,00€**

