



Les Entrées ...

	Normal	Repas
Assiette de charcuterie ou mixte <i>(Bresaola, coppa, jambon cru affiné 18 mois, saucisson, rosette)</i>	11€	
Soupe de poissons de Roche * <i>(Soupe préparé par nos soins avec des poissons de roche de méditerranéen)</i>	16€	
Gratiné de Brie de Meaux sur fondue de poireaux <i>(Fondue de poireaux, brie de Meaux gratiné au four)</i>	12€	
Panier de Frites de panisses et aïoli <i>(Panisses à base de purée de pois chiches)</i>	10€	15€
St Marcellin Lardé et pommes caramélisées * <i>(Fromage au lait de vache, tranche lard, mesclun de salade)</i>	12€	
Foie gras de canard mi cuit, <i>chutney d'oignons rouges</i> * <i>(Foie de canard Origine France IGP sud ouest)</i>	16€	
Salade « César » * <i>(Blanc de poulet pané, croutons, œuf mollet, copeaux de parmesan tomates, sauce césar)</i>	12€	16€

***Entrées qui ne rentrent pas dans la formule déjeuner**



Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Prix nets – Service compris



Les Spécialités...

Souris d'agneau, *polenta crémeuse*

25€

(Origine Provence 400grammes avant cuisson, cuite au four 4 h, jus de cuisson réduit)



Les Poissons...

Seiches sautées à la plancha, *riz basmati et rougailles*

21€

(Seiches émincées sautées en persillade)

Filet de Daurade Royale, *légumes sautées minutes*

26€

(Filet de Daurade cuit à la poêle, vierge de légumes)

Tartare de Thon, *frites maison et salade verte*

22€

(170 grammes environ, échalotes, , soja, dés de légumes craquants, zest de citron, coriandre)



Menu enfant... 12€ (Sirop au choix)

Ravioles bouchon ou Steak haché frais frites maison ou Nuggets maison frites

Dessert : 2 boules de glace ou sorbets au choix ou salade de fruits frais



Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits

bruts

Prix nets – service compris



Les Desserts...

Café gourmand <i>(Café accompagné de trois gourmandises maison)</i>	7€
Pain Perdu brioché, caramel beurre salé <i>(Tranche de pain brioché, boule de glace vanille et chantilly)</i>	7€
Tiramisu bananes Nutella <i>(Spéculos, bananes et Nutella)</i>	8€
Mousse au chocolat <i>(Mousse au chocolat noir)</i>	7€
Crème caramel d'Armand <i>(Crème caramel renversé)</i>	6€
Assiette de fromages affinés <i>(Maroilles, camembert au calvados, Sainte maure de Touraine, et salade verte)</i>	7€
Salade de fruits frais	7€
Glaces ou sorbets artisanale (<i>la boule</i>) <i>(Sorbets : passion, citron vert, poire, framboise)</i> <i>(Glaces : chocolat, vanille, café, Rhum raisins, menthe chocolat, fraise)</i>	2,5€
Supplément alcool <i>(Poire williams, Limoncello, grappa, Vodka, Get 27...2cl)</i>	4€



Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts