



Les Entrées ...

Assiette de charcuterie ou mixte <i>(Bresaola, coppa, jambon cru affiné 18 mois, saucisson, rosette)</i>	11€
Burrata sur penne au citron et parmesan * <i>(Pennes, citron, parmesan, basilic, tomates séchées)</i>	12€ 16€
Panier de Frites de panisses et aïoli <i>(Panisses à base de purée de pois chiches)</i>	10€ 15€
Aubergines à la parmesane <i>servi froid</i> <i>(Aubergines grillées servis avec sa sauce tomate)</i>	9€ 14€
Keftas de maquereaux, crème moutarde à l'ancienne <i>(Filet de maquereaux frais , oignons, persil...)</i>	12€
Carpaccio de poulpe * * <i>(Poulpe cuit par nos soins , servi en carpaccio marinés)</i>	12€ 18€
Salade « César » * <i>(Blanc de poulet pané, croutons, œuf, copeaux de parmesan tomates, sauce césar)</i>	12€ 16€

***Entrées qui ne rentrent pas dans la formule déjeuner** *Salade repas qui ne rentre pas dans la formule



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

Prix nets – Service compris



Les Spécialités ...

Souris d'agneau, polenta crémeuse 25€
(Viande française, 400 grammes avant cuisson, cuisson six heures, jus de cuisson réduit)



Les Poissons ...

Filets de merlan pané aux noisettes 20€
(Servi avec fèves et fenouil en persillade)

Seiches en persillade, riz et mesclun de salade 21€
(Seiches fraîches émincées sauté à la poêle en persillade)

Tartare de thon, frites maison et salade verte 22€
(170 grammes environ, échalotes, soja, légumes craquants, citron)

Tartare de saumon mangue et guacamole 20€
(170 grammes environ, échalotes, soja, poivrons, citron, frites maison et salade verte)



Menu enfant...12€

1 sirop au choix : Fraise, grenadine, menthe, citron, pêche, orgeat

Plat : Ravioles du bouchon OU Steak haché frites maison Ou Nuggets frites maison

Dessert : Salade de fruits frais ou 2 boules de glaces ou sorbets



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

Prix nets – Service compris



Les Desserts ...

Café gourmand	7€
<i>(Café accompagné de trois gourmandises maison)</i>	
Le pain perdu brioché, caramel beurre salé	7€
<i>(Tranche de pain perdu grillé, servi avec une boule de glace vanille et chantilly)</i>	
Tiramisu banane Nutella spéculos	8€
<i>(Mousse de tiramisu à base de blanc d'œuf, banane, Nutella et fond de spéculos)</i>	
Crème caramel d'Armand	6€
<i>(Crème caramel renversé)</i>	
Panna cotta pistache et coulis de Mangue	7€
<i>(crème infusé à la pistache nappé de coulis frais)</i>	
Salade de fruits frais	8€
Boule de glace ou sorbet artisanale (la boule)	2,5€
<i>Sorbets : passion, citron vert, poires, framboise</i>	
<i>Glaces : chocolat, vanille, café, Rhum raisins, menthe chocolat, fraises</i>	
Supplément alcool	4€
<i>(Poire Williams, limoncello, vodka, get 27)</i>	



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

Prix nets – Service compris