



Les Entrées ...

	<i>Normal</i>	<i>Repas</i>
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€	
Panier de Frites de panisses et aïoli <i>(Panisses à base de purée de pois chiches)</i>	10€	15€
Involtini d'aubergines <i>(Farce : anchois, pignons, orange, raisins secs, chapelure)</i>	10€	
Salade de poulpes et ses petits légumes ** <i>(Sur lit de mesclun de salade, poulpes préparés et marinés huile olive et épices)</i>	16€	20€
Salade Fraicheur <i>(Melon, jambon cru affiné, roquette, parmesan et tomates cerises)</i>	12€	16€
Salade Italienne * <i>(Burrata, Roquette, jambon cru affiné 18 mois, tomates cerises, séchées, copeaux de parmesan)</i>	12€	16€

Prix nets – Service compris

Salade « César » *

12€ 16€

(Blanc de poulet pané, croutons, œuf mollet, copeaux de parmesan tomates, sauce César)

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

***Salade repas 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...

Daube de Bœuf maison, *purée maison* 22€
(Joue de boeuf cuite dans une sauce au vin rouge et herbes aromatiques)

Souris d'agneau confite, *polenta crémeuse* 25€
(Origine Provence 400 grammes, confite au four, jus réduit aux herbes de Provence)



Les Poissons...

Seiches sautées à la plancha, *riz basmati et rougailles* 21€
(Seiches émincées sautées en persillade)

Filet de Daurade royale, *légumes sautés et huile vierge* 26€
(Filet de Daurade d'élevage)

Tartare de Thon, *frites maison et salade verte* 22€
(Ciboulette, échalotes, graines de sésames, soja, dés de légumes craquants, zest de citron)

Tartare de Saumon et *guacamole, frites maison et salade verte* 19€
(échalotes, soja, dés de légumes craquants, zest de citron et 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 Plats...

- Ravioles du Dauphiné « façon bouchon »** 15€
(Huile au pesto, tomates séchées et cerises, parmesans copeaux, noix, roquette)
- Les petits farcis provençaux** 19€
(Déclinaison de légumes farcis à base de viande de Veau et Agneau)
- Tartare de Bœuf au couteau** 18€
(Origine France, 180 grammes, servi avec frites maison et mesclun de salade)
- Suprême de volaille** 19€
*cuit à basse température « label rouge »
(Accompagné de purée maison et légumes verts frais, jus de volaille)*
- Fromage au Four « façon raclette »** 21€
(Fromage au lait de vache servi coulant, charcuteries, pomme de terre)
- Cuisse de canard confite,** 20€
*purée de patate douce, sauce à l'orange
(Origine France IGP Gers, confit par nos soins)*

Prix nets – Service compris

Filet de Bœuf « Charolais »,

26€

pomme de terre grenailles rissolées

(Origine France, 200 Grammes environ et sauce périgourdine)



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

Prix nets – Service compris