





À LA CARTE

ENTRÉES

CHEESECAKE CITRON VERT ANETH & TRUITE FUMÉE MAISON	12.00€
FOCACCIA DE TOMATE BURRATA & JAMBON CRU	10.50€
NOUGAT DE POISSONS AUX PETITS LÉGUMES ET CRÈME D'AVOCAT AU BASILIC	10.50€
SALADE FOLLE DE LÉGUMES, ONION RINGS À L'HUILE DE THAÏ 	8.50€

PLATS

PAVÉ DE SAUMON EN CROÛTE DE PISTACHE, RIZ BAMBOU	23.50€
SUPRÊME DE POULET AUX MYRTILLES, GNOCCHIS	21.00€
PICAHNA DE BŒUF, POMMES DE TERRE SAUTÉES ET POÊLÉ DE CHAMPIGNONS	22.50€
COURGETTE FARCIE À L'EFFILOCHÉ VÉGÉTAL, POMME DE TERRE ANNA 	16.00€

FROMAGES

ASSORTIMENT DE 3 FROMAGES ET SALADE VERTE	10.00€
---	--------

DESSERTS

CAFÉ GOURMAND	8.90€
NOUGAT GLACÉ AUX ABRICOTS SECS ET AMANDES, COULIS D'ABRICOTS	8.50€
SOUPE DE FRUITS ROUGES, CRUMBLE AU PAPRIKA, SORBET FRAISE	8.50€
MILLE FEUILLES FRAISE ET VIOLETTE	8.50€
FAISSELLE (FRUITS ROUGES OU MIEL OU HERBES AROMATIQUES OU NATURE)	5.00€



MENUS

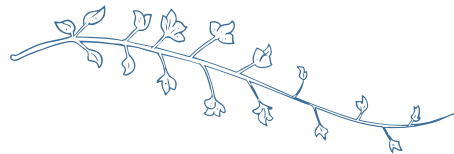
MENU LUNCH

CARPACCIO DE BŒUF

MAGRET DE CANARD RÔTI, SEMOULE AUX ÉPICES

CRÈME BRÛLÉE À L'ANANAS

27.90€



MENU ENFANT

(-12 ANS)

BURGER POISSON ET POTATOES

COUPE GLACÉE OU FONDANT AU CHOCOLAT

1 SIROP À L'EAU & 1 JEU SURPRISE

12,90€