

NOS FORMULES

Plat du jour	16 €
Plat du jour et Dessert	20 €
Menu complet	23 €

Entrée au choix : Tartare de tomates au basilic ou Verrine fraîcheur ou Salade de ravioles froides

Plat du jour : à découvrir sur l'ardoise

Dessert : au choix parmi la carte

(assiette de fromages +2€ et café gourmand+3€)

LES ENTRÉES ET SALADES

	<u>Entrée</u>	<u>Plat</u>
Tartare de tomates au basilic	9 €	
Burrata et pignons de pin grillés		
Verrine fraîcheur	8 €	
Melon, salade, billes de mozzarella et menthe		
Salade de ravioles froides	9 €	
Vinaigrette à l'ancienne et légumes méditerranéens croquants		
Carpaccio de boeuf		17 €
Parmesan, oignons rouges, roquette, huile d'olive et jus de citron, frites fraîches		
Salade Estivale		18 €
Salade romaine, tomates cerises, concombre, feta, olives, melon, croûtons et jambon cru		
Salade César		18 €
Salade romaine, volaille aux corn flakes, œuf dur, tomates cerises, croûtons, oignons rouges et parmesan, sauce césar		
Poké Bowl		17 €
<u>Au choix</u> : volaille ou saumon ou falafels		
Riz collant, concombre, choux chinois, courgette, tomates cerises, fèves edamame, et dés de pêche rôtis		

LES PÂTES

Tagliatelles aux épinards	17 €
Jeunes pousses d'épinards et crémeux de chèvre frais	
Linguines aux Saint Jacques	24 €
Pesto rosso	
Ravioles pochées	18 €
Au saumon et beurre aux herbes	

LA TERRE

- Steak tartare charolais**..... 20 €
Coupé au couteau et préparé, câpres, cornichons, oignons, persil, frites fraîches et salade verte
- Brochette de gigot d'agneau**..... 20 €
Sauce chimichurri et ratatouille provençale
- Bavette d'ailloy de boeuf (180gr)**..... 19 €
Marinée au piment d'Espelette, frites fraîches et salade verte
- Escalope de veau panée** 23 €
Tartare de tomates au basilic, tagliatelles et pétales de parmesan
- Le suprême de volaille française rôti**..... 17 €
Jus miel au thym et pommes de terre délicatesses sautées
- Le Burger**..... 21 €
Steak haché français (150gr), pain Bun, purée de poivrons aux pignons de pin, salade, pancetta, cheddar, oignons frits, tomates et frites fraîches

LA MER

- Ragoût de poulpe à la galicienne**..... 22 €
Pommes vapeur, ail, oignons rouges, tomates et paprika
- Filet de bar rôti salsa fraîche**..... 21 €
Tomates, oignons rouges poivrons, jus de citron, huile d'olive, coriandre et tagliatelles

LES DESSERTS

- Assiette de fromages du moment**..... 8 €
- Fromage blanc battu**..... 5 €
Au choix : Sucre, crème, coulis aux fruits rouges, miel ou crème de marron
- Crème brûlée vanille**..... 7 €
- Tiramisu Pêche rôtie**..... 7 €
Crème de mascarpone et éclats de spéculoos
- Salade melon et pastèque**..... 6 €
Mariné au thé vert
- Tarte aux abricots**..... 7 €
Crème de pistache
- Café Gourmand**..... 9 €