

MENU

GASPACHO ANDALOU

Moules - Salicornes - Poivrons - Fenouil - Ail noir - Focaccia - Rouille.

Et/ou

MOELLEUX DE RIS DE VEAU

Salade de carottes - Vinaigrette yaourt café - Cerfeuil - Noisettes

FREGOLA SARDE

Guanciaie - Œufs - Parmesan.

ou

SAUMON LABEL ROUGE

Beurre blanc - Epinards - Purée de pommes de terre beurre noisette - Œufs de saumon - Herbes potagères

MILKSHAKE

Vanille - Amandes - Avocat - Dattes

ou

MELON

Gin de Namur - Marshmallow - Verveine

ou

PLANCHE DE FROMAGES

(Supplément de 4€ à la place du dessert)

CHAQUE MENU EST SERVI POUR LA TABLE ENTIÈRE

Menu 2 services (entrée et plat).....	31.00€
Menu 2 services (plat et dessert).....	29.00€
Menu 3 services.....	39.00€
Menu 4 services.....	49.00€
Sélection de vins	27.00€

Pour le bon déroulement du service, à partir de 6 convives,
le menu sera imposé à l'ensemble de la table.



A PARTAGER

- Planche apéritive18€
Dolce zero Simmental - Tapenade - Olives - Grissini
- Nachos Guacamole8€
Oignons rouges - Piment - Lime

ENTRÉES

- Croquettes de crevettes18€
Salade - Crevettes grises - Citron - Persil frit.
- Croquettes de ris de veau.....19€
Salade composée
- Gaspacho Andalou14€
Moules - Salicornes - Poivrons - Fenouil - Ail noir - Focaccia - Rouille.
- Moelleux de ris de veau.....14€
Salade de carottes - Vinaigrette yaourt-café - Cerfeuil - Noisettes

PLATS

- Tomates d'antan burrata des Pouilles15€
Pain toasté ail romarin - Tomates marinées au pesto de pistache et courgettes - Buratta
- Pâtes du moment16€
Saucisse de Sienne - Légumes grillées - Sauce tomate - Pastis
- Summer Salad smoked salmon16€
Saumon fumé - Boulgour - Iceberg - Avocats - Edamames - Sésame - Concombre - Oignons pickels - Maïs - Tomates - Cebettes - Vinaigrette wasabi
- Tartare de boeuf charolais18€
Frites maison - Salade
- Sole Meunière35€
Légumes de saison - Purée de pommes de terre
- Pièce du boucherPrix du jour
Frites maison - Béarnaise au beurre noisette
- Fregola Sarde22€
Guanciaie - Œufs - Parmesan.
- Saumon Label Rouge26€
Beurre blanc - Epinards - Purée de Pommes de terre au beurre noisette - Œufs de saumon - Herbes potagères



DESSERTS

Melon 9€
Gin de Namur - Marshmallow - Verveine

Milkshake 9€
Vanille - Amandes - Avocat - Dattes

Trio de sorbet 9€
Fruits de saisons

Crème brûlée au café 9€
Dans le respect de la recette classique avec une touche subtile de café

Sélection de Fromages affinés par Maud & Pascal Fauville... 11€

POUR LES PETITS LOUPS (12 ans max)

Plat du jour 13€

Menu 3 services comme les grands 18€
Croquette au fromage - Plat du jour - Boule de glace.

Pour le bon déroulement du service, à partir de 6 convives,
le menu sera imposé à l'ensemble de la table.

