MENU - FRA

ENTRÉES

Croquette
de jambon ibérique
G - H - L

Salade
d'anguille fumée, câpres
et sauce "vittelo tonnato"
P - L - M

Poireaux
rôtis, burrata, noisettes
et l'huile de noissettes
G - L - F/C - M

Crème
enouille avec mirepoix
de légumes
G - L

Curry
de carottes bio, purée de
citrouille au miel et riz
sauvage croustillant
L

RENFORCE

Morue
confite à l'huile d'ail,
ragoût de pois chiches
et blettes colorées
P

Queue de lotte
parmentier de pomme de terre,
encre et toast à la rouille
P - L - ML - G - SL

Casserol de nouilles
champignon et moules
G - H - SL - ML - C

Poulet
fermier en pané croustillante,
oignon á la "diabla"
et tomates confites
H - L - SL - G

Filet de porc
confit et pomme
G - L - SL

ADOICISSEZ-VOUS

Pain perdu
crémeux et croquant
avec glace au lait fumé
G - L - H

Baba
au rhum vieilli et chantilly
au citron vert
G - L - H - SL

Crème au chocolat
et crumble au beurre
G - L - H

Tarte style cheesecake
avec glace à la framboise
G

Glaces et Sorbets
G - L

VERRE DE VIN, EAU, BIÈRE OU RAFRAÎCHISSEMENT

CAFÉ OU THÉ

32€ TVA INCLUSE

SUPPLÉMENT DE 10% SUR LA TERRASSE

DISPONIBLE DU LUNDI AU JEUDI DE 13H À 15H30

ATTENTION !

G	=	Gluten	P	=	Poisson
F/C	=	Fruit à coque	SL	=	Sulfite
C	=	Crustacé	CC	=	Cacahuète
A	=	Céleri	ML	=	Mollusque
M	=	Moutarde	S	=	Soja
H	=	Œuf	L	=	Produit laitier
SS	=	Sésame	AT	=	Lupin