



Menu à 24 €

(Entrée et plat chaud OU plat chaud et dessert)

Menu à 31 €

(Entrée + plat chaud + dessert)

Les entrées

Le tartare de saumon aux fines herbes et son bouquet de salade

(Salmon tartare with herbs and salade)

Ou

La petite bruschetta au jambon cru, fromage de chèvre, pesto et son bouquet de salade

(Small warm bruschetta with dried ham, goat cheese, basil and salad)

Les plats chauds

Les Rigatoni aux aubergines, lard fumé et saucisses

(Pastas with eegplant, smoked bacon, sausage and tomato sauce)

Ou

Le poisson ou crustacé du jour

(Fish or crustacean of the day)

Ou

Le gigot d'agneau rôti dans son jus au thym et gratin dauphinois

(Leg of lamb roasted with thyme juice and potato gratin)

Les desserts

La poêlée de fraises chaudes et sa boule de glace à la vanille

(Warm strawberries with vanilla ice cream)

Ou

Le brownie au chocolat et noix avec sa crème anglaise

(Chocolate brownie and walnut with vanilla cream)

Ou

La tarte Bourdaloue et sa boule de glace vanille

(Pears and almond tart with vanilla ice cream)

Ou

La crème brûlée à la lavande

(Lavender crème brûlée)

Ou

****La coupe de glace, trois boules au choix***

(Ice cream cup, three scoops)

***Ne fait pas parti de nos plats « fait maison » / not homemade**

Menu Pitchoun à 14€

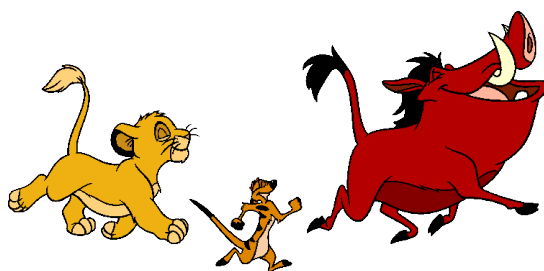
(Jusqu'à 12 ans / Until 12 years)

L'escalope de volaille et ses pâtes

(Chicken slice with pasta)

La coupe de glace, deux parfums au choix

(Ice cream cup, two scoops)



Plat du jour 13.00 €

(Dish of the day 13.00 €)

Du mardi au vendredi seulement au déjeuner

Sauf jours de fêtes et jours fériés

(From Tuesday to Friday for lunch only

Except holidays and public holidays)

Horaire de service

A partir de 12h00 et le soir à partir de 19h00

(Hourly service from 12:00 for lunch and from 19:00 for diner)

Fermeture Hebdomadaire dimanche soir et le lundi

(Weekly closing Sunday evening and Monday)

Il arrive que certains produits nous manquent, nous vous prions de bien vouloir nous en excuser.

Et nous vous remercions de votre compréhension.

(It happens that certain products miss us,

We kindly want you to excuse us and thank you for your understanding)



Notre Carte

Les entrées

✓ La salade composée	12€
<i>(salad with tomatoes and artichokes)</i>	
Le tartare de saumon aux fines herbes et son bouquet de salade	14€
<i>(Salmon tartare with herbs and salade)</i>	
La petite bruschetta au jambon cru, fromage de chèvre, pesto et son bouquet de salade	14€
<i>(Small warm bruschetta with dried ham, goat cheese, basil and salad)</i>	
L'assiette de jambon San Daniel et son bouquet de salade	17€
<i>(Sun dried ham San Daniel with salad)</i>	
La salade gourmande au jambon cru et foie gras de canard maison	19€
<i>(Gourmet salad with sundried ham and homemade foie gras of duck)</i>	

Les poissons et crustacés

Le poisson ou crustacé du jour	19€
<i>(Fish or crustacean of the day)</i>	
La fricassée de homard aux spaghettis frais	33 €
<i>(Lobster fricassée with fresh pastas)</i>	
La sole meunière	38€
<i>(Sole meunière)</i>	

Les viandes

Les Rigatoni aux aubergines, lard fumé et saucisses	19€
<i>(Pastas with eegplant, smoked bacon, sausage and tomato sauce)</i>	
Le gigot d'agneau rôti dans son jus au thym et gratin dauphinois	22€
<i>(Leg of lamb roasted with thyme juice and potato gratin)</i>	
Les escalopes de foie gras poêlés et leurs tagliatelles sauce aux cèpes	27€
<i>(Tagliatelle pastas with slice of warm foie gras)</i>	
Le feuilleté de ris de veau braisé	28€
<i>(Pastry of braised sweet bread of veal)</i>	
Le filet de bœuf sauce aux cèpes	28€
<i>(Filet of beef with cep sauce)</i>	

L'assiette de fromages (Plate of cheeses)

Les desserts

La crème brûlée à la lavande	7€
<i>(Lavender crème brûlée)</i>	
*La coupe de glace trois parfums au choix	7.50 €
<i>(Ice cream cup, three scoops)</i>	
La poêlée de fraises chaudes et sa boule de glace à la vanille	8€
<i>(Warm strawberries with vanilla ice cream)</i>	
Le brownie au chocolat et noix avec sa crème anglaise	8€
<i>(Chocolate brownie and walnut with vanilla cream)</i>	
La tarte Bourdaloue et sa boule de glace vanille	9€
<i>(Pears tart with vanilla ice cream)</i>	

*Ne fait pas parti de nos plats « fait maison » / not homemade