



## POUR COMMENCER

- Fantaisie de chair de crabe aux céréales gourmandes, wakamé et œufs bio mimosa au curcuma 20 €
- Salade estivale de tomates et fruits frais du moment, cake gourmand aux graines de courge et bleu persillé 16 € 
- Carpaccio de bœuf Charolais, copeaux de tomme de brebis de l'Aveyron, vinaigrette provençale et cerneaux de noix 19 €
- Focaccia à la crème d'artichauts, roquette et saumon fumé, pickles d'oignons rouges, condiment à l'ail confit 17 €

## PLATS

- Côtelettes d'agneau (FR) grillées en chapelure d'herbes fraîches, confit d'épeautre du Mont Ventoux au jus 28 €
- Bavette de bœuf Angus (IRL/UK) rôtie, frites fraîches, salade, sauce vigneronne 31 €
- Poulpe et blancs de seiche grillés en persillade, pommes de terre safranées et pointes de rouille Sétoise 32 €
- Filet de Bar snacké au beurre de Montpellier, riz noir vénéré aux citrons confits, sauce vierge aux olives 32 €
- Poke bowl végétarien ou au tataki de thon mariné, ananas, avocat, fèves de soja, mélange de céréales, salade croquante, œuf Bio mollet au soja 19/21 € 
- Supplément : légumes Bio des jardins de Maurin ou salade ou frites maison 7 €

## DESSERTS

- Trio de fromages affinés 12 €
- Brownie chocolat noir intense aux noix de pécan et son coulis vanille 12 €
- Millefeuille croustillant, crème intense à la graine de vanille et glace caramel 12 €
- Tiramisu minute aux fraise Cléry de pays, biscuits roses de Reims 12 €
- Coupe Colonel au sorbet citron de Sicile, fraises de pays 12 €
- Café ou thé très gourmand 14 €

## MENU ENFANT (jusqu'à 10 ans)

- Poulet (FR) ou poisson, légumes et/ou frites, glace ou mousse au chocolat, sirop à l'eau 14.90 €

## A L'ARDOISE, LE MENU DU JOUR \*

- Plat du jour : 19,50 €
- Entrée, plat ou plat, dessert : 26,90 €
- Entrée, plat, dessert : 32,90 €

**\*formule valable uniquement du lundi au vendredi midi, hors jours fériés**

*Nous avons sélectionné l'eau Brita pour son procédé de filtration naturelle, sa pureté gustative et sa démarche écologique. Elle vous sera servie plate ou gazeuse tout au long du repas pour un forfait de 1.50 € par personne.*

Moyens de paiement acceptés : CB, espèces, tickets restaurant

Ici nous trions nos bio déchets pour nourrir nos sols

Selon arrivage, les légumes proviennent de la production de notre maraîchage Bio

Tous nos prix s'entendent en € TTC - Service compris - La liste des allergènes est disponible sur demande