



POUR COMMENCER

- Salade de seiches marinées, artichauts, amandes, vinaigrette agrumes 12 €
- Gourmandise de chair de crabe, œufs mimosa à la tartufata et pointes d'avocat 17 €
- Tatin de figues, jambon de pays, copeaux de parmesan, roquette 13 €
- Pissaladière provençale, oignons, anchois, olives 8 €

PLATS

- Burger de saumon frais, choux chinois, guacamole et frites fraîches 25 €
- Bavette de bœuf Angus (IRL) 250grs, frites fraîches, salade et sauce échalote 27 €
- Filet de bar snacké au beurre persillé, riz venere, vierge olives, citron 28 €
- Bohémienne de légumes d'été à l'œuf cassé et foccacia 22 € 
- Fraîcheur d'Asie, tataki de thon, œuf Ajitama, céréales gourmandes 21 €
- Option végétarienne 19 € 
- Supplément : légumes, salade ou frites maison 7 €

DESSERTS

- Trio de fromages affinés 12 €
- Gâteau moelleux chocolat noisette torréfiées, coulis pistache 10 €
- Parfait glacé au citron vert, éclat de pralin, coulis abricot 10 €
- Millefeuille croustillant à la graine de vanille et son caramel laitier 12 €
- Coupe Méditerranéenne : sorbet figue, glace yaourt, Muscat de Frontignan, miel de romarin, framboises 12 €
- Salade de fruits frais, sirop verveine citron 8 €

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.**

Ici nous trions nos bio déchets pour nourrir nos sols

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