

ENTRÉES

Oeufs mimosa et salade verte	7,00 €
Assiette de jambon Ibérique Cebo (36 mois d'affinage) sauce tomate et pain grillé	19,00 €
Burrata crémeuse, pesto d'herbes et sauce tomates	14,00 €
Couteaux persillés à la plancha	13,00 €
Accras de morue maison et sauce tomate	13,00 €
Assiette gourmande à partager	19,00 €

PLATS

Raviolis ricotta et épinard, sauce tomate et pesto d'herbes fraîches	16,00€
Le steak tartare haché au moment, préparé par nos soins, frites maison et salade verte	21,00€
Encornets à la plancha, lomo, beurre persillé et sauté de légumes	24,00 €
Filet de daurade royale, bisque de langoustine, légumes et mousseline de chou fleur	21,00 €
Demi magret de canard grillé, laqué à l'orange et carottes, gratin dauphinois	19,00 €
Entrecôte grillée à la cheminée, frites maison et salade	27,00 €
Croustillant d'agneau confit, gratin dauphinois, légumes et jus réduit	21,00 €
Côte de boeuf, os à moelle, frites maison et salade verte	83,00 €

DESSERTS

Pavlova aux fruits frais de saison	10,00 €
Pain perdu sauces caramel beurre salé et chocolat, glace vanille de chez Philippe Faur	10,50€
Tiramisu café maison	8,50 €
Pan cake banane et chocolat , boule de glace vanille	9,50€
Café gourmand (Assortiment de mignardises et café)	11,50€
Assiette de fromage de chez Betty	12,00 €
Crème brûlée	7,00 €

Menu du midi (Du Lundi au Vendredi)

Entrée + Plat OU Plat + Dessert 19,00€

Plat: 15,00€

Entrée + Plat + Dessert: 23,00€