

LE MARCHÉ DU JOUR

Cocktail

Mojito royal ☺ 11,9
rhum, crémant, sucre de canne, menthe, citron vert, épices.

Le Marché du Jour

Entrées

Assortiment d'antipasti 10

Plats

Quiche Lorraine ☺ 13.6
salade et tomates

Carpaccio de tomates multicolores, pétales de jambon cru ☺ 14.5
Espuma de chèvre

Pennées ricotta épinards gratinées aux parmesan ☺ 15.8

Onglet de bœuf, fondue d'échalotes 17.50
haricots verts, pommes grenailles

Salade italienne Di Buffala ☺ 17.8
salade, tomates cerise, mozzarella, jambon cru, melon

Pavé d'espadon au coulis de pequillos ☺🐟 19.5
riz sauvage aux petits légumes

Desserts

Café gourmand (3 pièces) ☺ 10.8

Tarte framboises ou fraises, coulis de fruits rouges ☺🍷 10.8

La Suggestion Saisonniers

Planche mixte: 19.5€
charcuteries et fromages
Charcuterie and cheese board 19.5€

Château La VALADE 2015 Fronsac
AOC

Le verre : 5.9€
25 cl: 9.7€
50 cl: 19.4€
Btle: 29.0€

La FORMULE « Du Marché » 20 €

Entrée + Plat ou Plat+ Dessert

.....
Crudités de saison

Poulet fermier rôti, pommes
grenailles et mesclun

Salade de fruits

(12h à 18h, sauf jours fériés et
veilles de fêtes)

Changement de garniture supp. 3€50
Toutes modifications entraîne un tarif à
la carte.