



18 May 2021



MANDATORY ALLERGEN INFORMATION TO CONSUMERS FOR NON PRE-PACKED FOOD

Tous nos vins et champagnes contiennent des sulfites, sauf indications contraires

	Gluten		Shellfish		Eggs		Fish
	Peanuts		Soy		Milk		Nuts
	Celery		Mustard		Sesame		Sulphite
	Lupin		Molluscs				

Starters

Pour vous mettre en appétit

Ceviche de daurade , oignons rouges, trio de poivrons, coriandre, tomate									
Ceviche de daurade , oignons rouges, trio de poivrons, coriandre, tomate									
Duo de melon et jambon cru, perles de pamplemousse									
Focaccia de chèvre aux légumes du soleil et pistou									
Focaccia de chèvre aux légumes du soleil et pistou									
Salade du soleil Salade, féta, dés de mangue, crevettes, avocat, radis, tomates									

Main Courses

Côté terre

Entrecôte Irish Angus 350g , sauce au poivre vert et pommes frites									
Fagottini de jambon cru au pistou , copeaux de parmesan et pignons									
Fagottini de jambon cru au pistou , copeaux de parmesan et pignons									
L'Ozé Burger limousin Pain burger brioché, bœuf limousin avec ou sans bacon, cheddar, oignons confits, tomate, salade iceberg, sauce barbecue									
Magret de canard entier rôti , tatin de pomme de terre au magret fumé et son jus au miel									

Au fil de l'eau

Accompagnements supplémentaires Frites, salade verte, riz aux légumes, risotto									
Filet de turbot, sauce vierge aux câpres et son risotto									
Gambas Black Tiger à la provençale , riz aux légumes du soleil									
Gambas Black Tiger à la provençale , riz aux légumes du soleil									

Desserts

Avant de terminer

Trilogie de fromages affinés

Tomme de Savoie, Roquefort, Cabecou, confiture de figues et petite salade



Nos gourmandises

Baba au rhum arrangé vanille-cannelle et sa crème des îles



Baba au rhum arrangé vanille-cannelle et sa crème des îles



Café ou thé gourmand, selon l'humeur du chef



Coupe de glaces ou sorbets Chantilly (2 parfums au choix)

Vanille, fraise, café, chocolat noir, pistache, rhum raisin, caramel beurre salé, noix de coco

sorbets: citron, cassis, mangue



Le Crousti Fondant Chocolat Coco



Le Crousti Fondant Chocolat Coco



Verrine de fraises aux pistaches,

Fromage blanc, fraises, pistaches, biscuit sablé



Snacks

Pizza

Pizza Deliziosa 4 fromages



Pizza Deliziosa crémière oignons lardons



Pizza Deliziosa royale



Paninis

Croque Monsieur et mesclun craquant



Panini Américain émincé de bœuf, emmental, oignons



Panini chèvre-mozzarella pistou



Wrap Kebab Kebab, cheddar, oignons frits, mayonnaise



Pasta

Pâtes du moment



Salads

Salade bergère

Mesclun, dés de fromages, copeaux de parmesan, croûtons, crudités



Salade Caesar

Mesclun, émincé de poulet, lard, copeaux de Parmesan, sauce caesar



Assiettes Gourmandes

Assiette de saumon fumé et ses toasts



Today special Suivant l'humeur du chef



Quiche végétarienne



Desserts

Brioche perdue



Cheese-Cake glacé aux fruits rouges



Pot chocolat glacé BIO



Tiramisu



Essentials

■ Château Pey la Tour Réserve 2016 Bordeaux Supérieur



The Unexpected

■ **Domaine de la Baume** VIOGNIER IGP P d'Oc blanc 2018

SO₂

Provence

Château Lacoste, 1ères Cuvées rouge

SO₂

La Cadierenne Mont Gaume rosé, rouge, blanc

SO₂

Maur & More rosé

SO₂

Languedoc-Roussillon

■ **Domaine de la Baume** VIOGNIER IGP P d'Oc blanc 2018

SO₂

Bordelais

■ **Château Pey la Tour Réserve 2016** Bordeaux Supérieur

SO₂