

MARCHÉ DU JOUR

ENTRÉES

Assortiment d'antipasti 10.0

PLATS

Quiche Lorraine € 13.6
salade et tomates

Salade Dolce Vita € 16.9

copeaux de parmesan, jambon cru, poivrons marinés, salade, linguine, tomates

Bavette d'ailou fondue d'échalottes Française € 17,9
pommes grenailles

Onglet de veau à la napolitaine 18.5
Tagliatelles et parmesan

Pavé d'espadon au coulis de poivrons rouges 22.0
Épinards & pommes vapeurs

La FORMULE « Du Marché » 20 €

Entrée + Plat ou Plat+ Dessert

Verrine à la niçoise

Filet de poulet, citron & gingembre, purée de patates douces

Sphère chocolat poire

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

LA SUGGESTION SAISONNIÈRE

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

Assiette Terre & Mer 25,5
3 huîtres fine, saumon fumé, foie gras de canard,
terrines
Toasts, pain de seigle, beurre demi-sel

Les HUITRES David Hervé
Déguster les différences locales: saveurs,
textures, iodes
Voir tarifs / Flyer

DESSERTS

Café gourmand (3 pièces) 10.8

Tiramisu Mangue Passion 7.9

VINS DU MOMENT



ROUGE

Médoc, Cru Bourgeois, aoc
Château Chantemerle

Verre 14cl : 7.8€ / Pichet 25cl : 13.3€
Pichet 50cl : 26.6€ / Bouteille 75cl : 39.0€

Domaine CLAUDE LAFONT 2018
Reuilly La Raie

Verre 14cl : 7.6€ , 25cl : 12.7€
Pichet 50cl : 25.4€ , Btle : 38€

COCKTAIL



le MIMOSA 9.9

Crémant, jus d'Orange, Grand-Marnier