



LES SALADES

Crevettes au Sésame, Carottes, Concombre, Chou, Cacahuètes, Coriandre, Romaine	14€
Morue salée, sauce Aïoli, Œuf dur, Pommes de terre, Mizouna, Échalotes, Croûtons	14€
Chèvre frais, Aubergines, Lentilles, Couscous, Roquette, Citron confit, Persil et Pignons	14€

LA CUISINE

Salade de Tomates anciennes, Oignons rouges et Vinaigrettes aux Anchois	5€
Salade de Melon, Concombre, Menthe et Fêta	5€
Tartare de Bœuf Limousin aux Herbes, Olives noire et Fêta, Pommes de terre et Salade	15€
Boulettes de Veau et Julienne de Légumes au Romarin	14€
Carpaccio de Faux-Filet de Bœuf mariné, Pommes de terre et Mayo à l'Avocat	16€
Pâtes fraîches au pesto de Pistaches et Parmesan (vég)	14€
Pavé de Merlu au pesto de Tomates, Aubergine rôtie aux Herbes	14€
Aïoli Provençal de Dos de Cabillaud, Bulots et Légumes, sauce Aïoli	16€

MENU DU MIDI

Salade de Tomates anciennes OU Salade de Melon et Concombre	
Salade de Crevettes au Sésame OU Salade de Morue OU Salade de Chèvre et Aubergines OU Boulettes de Veau OU Pâtes aux Pistaches OU Pavé de Merlu	
Dessert au choix	
Entrée & Plat OU Plat & Dessert	16€

LES DESSERTS

L'assiette de Fromages : Tome d'Aquitaine et Chèvre cendré	5.5€
Affogatto de glace à la Vanille arrosée d'un café Ristretto	5.5€
Yaourt fouetté à la Fleur d'Oranger et Fraises fraîches	5.5€
Tarte aux Figues, Avoine et Amandes	5.5€
Cheesecake et Confiture de Myrtille	5.5€
Tarte à la crème de Citron	5.5€

Les plats au menu peuvent contenir des allergènes. Nous vous recommandons de vous adresser à la cuisine en cas de doute. Nous utilisons uniquement des huiles d'olive ou de tournesol pour la cuisson.

Tous les plats sont préparés et cuisinés sur place à base de produits bruts et frais. Certains produits sur la carte peuvent venir à nous manquer en cours de service. Nous espérons que vous comprendrez.