
NOS FORMULES

FORMULE DU JOUR : 21 €

Entrée du jour + Plat du jour

OU

Plat du jour + Dessert du jour

Servi uniquement le midi du Lundi au Vendredi

MENU 2 PLATS : 27 €

Entrée + Plat

OU

Plat + Dessert

MENU 3 PLATS : 34 €

Entrée + Plat + Dessert

Café offert

MENU ENFANT : 11 €

Cordon bleu ou Jambon blanc

Purée ou tagliatelles fraîches

Glace 2 boules

Boisson

Glaces et Sorbets : Carte d'Or

 La mention fait maison s'applique à certains plats de notre carte.

Certains de nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes, liste disponible sur demande.

Nos tarifs sont TTC service compris.

NOTRE CARTE

Entrées : 13 € ☺

Entrée du Jour

Terrine de foie gras, confiture du moment, pain aux figues

Carpaccio de bœuf, pesto et roquette

Assiette de tomate noir de Crimée et burrata

Tataki de thon, caviar d'aubergines

Plats : 19 € ☺

Plat du Jour

Salade César

Salade Océane

Poke bowl (riz ; betterave Chioggia ; concombre ; carotte ; tomates)

Assiette Anglaise (poulet froid, carotte râpé, avocat, charcuteries)

Entrecôte française, sauce au poivre, purée

Filet de lieu noir, crème au chorizo, poêlée de légumes

Pavé quasi de veau, crème de morilles, tagliatelles fraiche

Tartare de bœuf au couteau (préparé par vos soins), pommes de terre grenailles

Assiette de 3 fromages de la région et sa verdurette 10 €

Desserts : 10 € (à commander en début de repas) ☺

Dessert du Jour

Salade de fruits frais

Moelleux au chocolat, crème anglaise, glace vanille (prévoir +/- 15 mn)

Tartare d'ananas au basilic, sorbet a l'ananas

Crème brûlée et sa tuile maison aux amandes

Coupe de fraise Melba

Glaces et Sorbets : Carte d'Or



La mention fait maison s'applique à certains plats de notre carte.

Certains de nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes, liste disponible sur demande.

Nos tarifs sont TTC service compris.

FORMULE DU JOUR : 21 €

(Du lundi au vendredi uniquement les midis)

Entrée du jour + Plat du jour

OU

Plat du jour + Dessert du jour

Lundi ☺

Entrée : Melon au porto et jambon Aoste

Plat : Pavé de rumsteck au poivre

Dessert : Coupe glacée

Mardi ☺

Entrée : Tartare de truite sur son blinis

Plat : Pavé de saumon, crème de chorizo

Dessert : Smoothie aux myrtilles

Mercredi ☺

Entrée : Avocat aux crevettes sauce cocktail

Plat : Cuisse de canard confite

Dessert : Panna cotta aux framboises

Jeudi ☺

Entrée : Œufs mimosa

Plat : Escalope de veau, crème de morilles

Dessert : Crumble aux pêches

Vendredi ☺

Entrée : Tartine du Francis (fromage ail et fines herbes, tomates, jambon d'Aoste, roquette)

Plat : Barbecue party (si le temps le permet)

Dessert : Mousse de mascarpone aux fruits d'été

Glaces et Sorbets : Carte d'Or

☺ La mention fait maison s'applique à certains plats de notre carte.

Certains de nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes, liste disponible sur demande.

Nos tarifs sont TTC service compris.