

**Formule déjeuner** entrée /plat ou plat/dessert 16€ entrée/plat/dessert 20€

Entrée unique 6€ plat unique 12€ dessert unique 5€

**Formule dîner** entrée/plat ou plat/dessert 18€ entrée/plat/dessert 22€

Entrée unique 6€ plat unique 14€ dessert unique 5€

### **Entrées**

- Foie gras mi- cuit déglacé au Cognac sur son chutney de figues+ 7€
- Œuf cocotte au chorizo
- Burrata au pesto de roquette, fèves de cacao + 1€
- Sphère de chèvre et concassée de tomates au basilic
- Salade fraîcheur (salade, pastèque, melon, tomates, grenade)
- Gravlax de saumon, fruits de la passion
- Beignets de camembert, sauce Chili

### **Plats**

- Pièce du boucher grillée, gratin dauphinois
- Côte de bœuf grillée (400g) sauce poivre et ses frites maison + 9€
- Tartare de bœuf préparé, salades croquantes et ses frites maison
- Cuisse de poulet rôti, frites maison
- Croustillant de poulet du chef
- Tartare d'espadon à la mangue, frites et salade + 1€
- Crevettes sautées et rouleaux de pâtes au parmesan + 6€
- Poisson du marché, sauce suprême, poêlée de légumes
- Foie de veau à la Vénitienne
- Burger du Chef (pecorino aux éclats de truffe, tomate) + 3€
- Burger Bacon brioché (bacon, cheddar, tomate) + 2€
- Salade italienne (tomates, mozzarella, jambon cru)
- Salade César (filet de poulet, Sauce César, croutons, anchois, parmesan, Salade)
- Salade océane (saumon mariné, thon, crevettes, tarama)

**Les suppléments sauces : 0.50€**

Poivre, Roquefort ou béarnaise

**Les suppléments garnitures : 3€50**

Frites, Poêlée de légumes, Haricots verts, Riz, Gratin dauphinois

### **Desserts**

- Salade de fruits frais
- Brioche perdue, glace caramel au beurre salé + 2€
- Cœur fondant au chocolat, glace vanille et tuile aux amandes + 2€
- Tiramisu authentique
- Croustillant de chocolat et coulis de mangue
- Tarte feuilletée aux pommes et glace vanille
- Café ou thé gourmand + 2€

Prix TTC service compris