

Formule déjeuner entrée /plat ou plat/dessert 18€ entrée/plat/dessert 22€

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

Formule dîner entrée/plat ou plat/dessert 20€ entrée/plat/dessert 24€

Entrée unique 6€ plat unique 16€ dessert unique 5€

Entrées

- Foie gras mi- cuit déglacé au Cognac sur son chutney de mangues +7€
- Œuf cocotte au chorizo
- Burrata au pesto rosso + 1€
- Sphère de chèvre et concassée de tomates au basilic
- Salade de pousses de soja et crevettes
- ½ Avocat, sauce Savora passion
- Tartare de saumon à la betterave rouge

Plats

- Pièce du boucher grillée, Frites maison
- Entrecôte de bœuf grillée (300g) sauce Roquefort et pommes sautées +7€
- Tartare de bœuf préparé, salades et ses frites maison
- Wok de poulet et crevettes
- Croustillant de poulet du chef et « piombisotto »
- Salade de pommes sautées aux lardons et saucisse au couteau
- Tartare d'espadon aux pamplemousses, frites maison + 1€
- Crevettes sautées et rouleaux de pâtes au parmesan + 6€
- Filet de dorade sauce soja, poêlée de légumes +2€
- Penne au saumon mariné, poireaux frits
- Cuisse de canard confite et purée de pommes de terre +2€
- Chicken burger (poulet croustillant, cheddar, tomate) + 2€
- Bacon Burger Charolais (steak 180 gr, bacon, cheddar, tomate) +2€
- Salade italienne (mozzarella, beignets de mozzarella et Fromage au pesto vert, jambon cru)
- Salade du chef façon César (poulet croustillant, Sauce César, croutons, anchois, parmesan)

Les suppléments sauces : 0.50€

Poivre, Roquefort ou béarnaise

Les suppléments garnitures : 3€50

Frites, Poêlée de légumes, Haricots verts, Riz, purée, pâtes, pommes sautées.

Desserts

- Salade de fruits frais
- Brioche perdue, glace caramel au beurre salé +2€
- Cœur fondant au chocolat, glace vanille et tuile aux amandes +2€
- Verrine de mousse mascarpone et biscuits roses de Reims aux framboises
- Croustillant de chocolat et coulis de mangue
- Tarte feuilletée aux pommes et glace vanille
- Café ou thé gourmand +2€

Prix TTC service compris