



MENU WEEK END DE JUIN

32€

ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT : 28€

Entrées

- TATAKI DE BŒUF, CACAHUÈTES, RIZ SUSHI
- TARTARE DE HADDOCK, NECTARINE , SYPHON AU CITRON (+3€)
- EFFILOCHÉ DE CANARD CONFIT ET ABRICOTS SECS

Plats

- POISSON DU JOUR POÊLÉ, SAUCE CRIOLLA, CRÉMEUX PETITS POIS
- PIÈCE DE BŒUF, SAUCE BÉARNAISE, GRENAILLES (+3€)
- FILET DE CANETTE, SAUCE À LA CERISE, FENOUIL
- PLAT VÉGÉTARIEN DU MOMENT SAUCE AU CHOIX

Desserts

- AUTOUR DE LA FRAISE ET SIROP DE FLEUR DE SUREAU
- CRÉMEUX CHOCOLAT NOIR, FRAMBOISE, RIZ SOUFFLÉ
- DESSERT DU MOMENT

ASSIETTE DE FROMAGES EN SUPPLÉMENT 6€

Suggestions:

. BURGER DU JOUR
TOUS LES VENDREDIS SOIR

. ROSÉ DU MOIS :
"A L'OMBRE DE L'OLIVIER" 2025
LA BOUTEILLE : 24€
AU VERRE : 6.50€



Menu enfant:

12€

BOISSON
+
AIGUILLETTE DE POULET/FRITES
OU SUGGESTION DU JOUR
+
GLACE