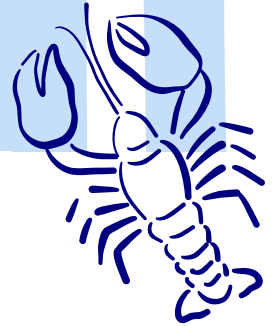




LES 4 SAISONS
RESTAURANT

Menu Week End

JUILLET / AOUT



Nouveauté !



Planche apéro mixte (pour 2 pers) **14,50 €**
Filet mignon fumé "maison", saucisson, jambon cru, houmous, fromages

Entrées

Gaspacho de melon, chèvre frais et toast **8.50 €**
Rouleau de concombre crabe et crevettes **10 €**
Brochette de poulet marinée et tartare d'avocat **9.50 €**

Desserts

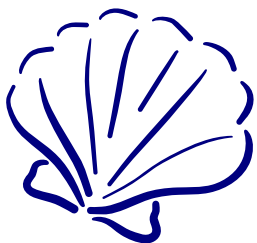
Fondant au chocolat et crème anglaise **7.50 €**
Tarte Streusel abricot pistache **8 €**
Dessert du moment : **8 €**
Assiette de 3 fromages **7.50 €**

Plats

Le poisson en croute de chorizo **19.50€**
Ratatouille, pesto d'herbes
Le filet mignon farci aux abricots **18.50€**
Pommes Grenailles, sauce au romarin
La Pièce de bœuf, (+4€ sur le menu) **21.50 €**
Tomate provençale, sauce béarnaise
Plat végétarien du moment **16€**

Menu & Suggestions

Entrée / Plat / Dessert **32 €**
Menu enfant **12 €**
*Aiguillettes de poulet et accompagnement du moment
+ boule de glace + boisson*
Burger les vendredis soir **16.90€**
Rosé du mois "A l'ombre des Oliviers"
*La bouteille : 24€
Au verre : 6.50€*



Le menu peut varier selon arrivage.
Menu servi du vendredi soir au samedi soir

