



La table de chez nous!
Restaurant traditionnel



Nous vous souhaitons la bienvenue !

Jeudi 15 janvier – MIDI

Formules de la semaine

ENTRÉE 7€

L'œuf bio poché crème de butternut

PLATS FORMULES 17€

Bœuf bourguignon avec sa purée de pommes de terre

Ou Gnocchi maison comme dans la vallée de Pesio

Ou Réginettes à l'effiloché de porc

Entrée + Plat Formule : **23€**

Plat Formule + Dessert : **23€**

Entrée + Plat Formule + Dessert : **26€**

Les desserts formules

- Faisselle de vache au sucre de fleurs de coco
- Pomme au four, caramel de cidre, crème fouettée
- Salade de clémentines & ananas
- Crème caramel, chantilly

VIN AU PICHET IGP Cave Coopérative du Roy René, LAMBESC

50cl : 12€ OU 25cl : 6€

« Formule enfant » à 11,00 € (jusqu'à 12ans)

sirop au choix (grenadine – menthe – pêche – orgeat – PAC)

Nous consulter pour le plat

Dessert : 1 boule de glace OU faisselle OU dessert

Quelle que soit la saison, notre carte est de grande qualité avec des produits frais cuisinés sur place par le chef diplômé & son équipe.
Nous vous informons que *tout changement de garniture peut engendrer une modification de tarif*. **A la commande, n'oubliez pas de nous préciser vos allergènes**, merci de votre compréhension.

A la carte

A partager ...

Terrine de Campagne, sanglier, chevreuil, porc, échalotes...	11€
La Gourmandise... Coupelle de frites à la Belge (graisse de bœuf)	6€

Les entrées ...

Soupe de poissons de roche, croutons, rouille, fromage râpé	12€
Gratiné de Saint Jacques & crevettes à la fondue de poireaux	13€
Feuilleté d'escargots au gorgonzola, champignons	13€
Bouillon détox, inspiration Japonaise (légumes, vermicelles, herbes, émietté de bonite séché, crevettes)	Petit : 12€ / Grand : 17€

Les pâtes fourrées maison à la semoule de blé dur « alla rimacinata »

Raviolis au saumon, ricotta, crème de citron	21€
Raviolis champignons parfumés au foie gras sauce tartufata	22€

Le poisson frais ...

Filet de dorade royale, rôti, purée de fava au yuzu, sarrasins torréfiés	24€
Réginettes à l'encre de seiche, noix de Saint Jacques poêlées à l'italienne	25€

Les viandes ...

Côtes d'agneau, Françaises à la braise, beurre persillé, frites Belge, légumes	24€
La belle souris d'agneau, cuisson basse tempé, comme un « osso buco »	28€
Tartare de bœuf classique, haché, race SIMMENTAL préparé pour vous, Accompagné d'une salade composée, frites à la Belge	24€
Tartare de bœuf poêlé, aux saveurs Mexicaine (avocat, coriandre, oignons, piment de chipolte...). Accompagné d'une salade composée, frites à la Belge	24€



Pour les desserts ... une autre carte est à votre disposition

Dessert 8€	2 boules de glace 7€
Trio de cannelés & Espresso 5€	



Notre Menu 39€

Gratiné de Saint Jacques, crevettes
à la fondue de poireaux & champignons

Ou Bouillon détox, inspiration Japonaise

Ou Feuilleté d'escargots, gorgozola, champignons

Ou Soupe poisson de roche, rouille, croutons



Côtes d'agneau à la braise, beurre persillé

Ou Filet de dorade royale, purée de Fava

Ou Tartare de bœuf (au choix)

Ou Raviolis au saumon, ricotta, sce citron

Ou Raviolis champignons parfumés au
foie gras sauce Tartufata



Dessert

Ou 2 boules de glaces



Les prix incluent les taxes et le service. / Provenance viande de bœuf : Union Européenne



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

