La table de chez nous !
Restaurant traditionnel

Nous vous souhaitons la bienvenue !
Mardi 14 octobre 2025 – MIDI

# Formules de la semaine

## ENTRÉE 7€

**L'œuf poché crème butternut**
**Ou Terrine de gibier à la noisette et blette**

## PLATS FORMULES 16€

**Cuisse de canard forestière pâtes fraîches & haricots verts**
**Ou Encornet farci aux fruits de mer & riz**

Entrée + Plat Formule : **23€**

Plat Formule + Dessert : **22€**

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

## Les desserts formules

- Faisselle de vache au sucre de fleurs de coco
- Salade de fruits frais
- Mousse au chocolat 72%
- Onctueux riz au lait, cacahuètes torréfiés
- 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)

*A l'attention des familles : Nous avons le plaisir de vous recevoir au cœur d'un jardin végétalisé pour un moment de détente. Merci de veiller à ce que vos enfants respectent ce lieu. Nous comptons sur vous 😊.*

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

Pâte à la bolognaise

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*

## *Pour grignoter …*

**Le bocal à partager** de terrine CAMPAGNE porc, échalote… **12€**
**Tapenade maison** olives noires 160gr **:** anchois, oignons, basilics, câpres, ail **10€**
***La Gourmandise…*** Coupelle de frites à la Belge (graisse de bœuf) **6€**

## *Les entrées*

| | Petite | Grande |
|---|---|---|
| Œuf poché caviar d'aubergine, sauce tomate brisure de feta | **11€** | **-** |
| Stracciatella aux champignons cuisinés, foccacia, persil, noisette | **12€** | **-** |
| *Tartine Italienne* **:** pain maison, stracchino, salami au fenouil, figue | **12€** | **21€** |

## *Les pâtes maison à la semoule …*

Raviolis de bœuf façon Bourguignon, Burratina au lait de vache, sauce vin rouge **23€**
Réginettes aux saveurs d'automne & Burratina au lait de vache **22€**

## *Le poisson frais …*

Filet de Dorade royale, méditerranée, rôti, purée de patate douce et butternut
Quinoas & sarrasins torréfiés **24€**
Tentacule de Poulpe (en fonction de l'arrivage) **24€**

## *Les viandes …*

Brochette d'onglet de Bœuf, sauce Poivre, frites Belge & Légumes **24€**

***Nos tartares sont hachés : accompagnés d'une salade composée, frites à la Belge 24€ :***
**Tartare de bœuf** *classique, haché, race SIMMENTAL préparé pour vous*
**Tartare de bœuf aux saveurs Italienne** *:* oignons, pesto, anchois, parmesan, tomates…

※※※※※※※

***Pour les desserts …*** *une autre carte est à votre disposition*
Fromage du moment **7€** Dessert **7€** 2 boules de glace **7€**
Trio de cannelés & Expresso **5€**

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

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

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

*A l'attention des familles : Nous avons le plaisir de vous recevoir au cœur d'un jardin végétalisé pour un moment de détente. Merci de veiller à ce que vos enfants respectent ce lieu. Nous comptons sur vous 😉.*

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

Nous consulter pour le plat : Produits frais & faits maison

Dessert : 1 boule de glace OU faisselle OU dessert

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE