



*La table de chez nous!*  
Restaurant traditionnel



Nous vous souhaitons la bienvenue !

Jeudi 20 mars 2025 – MIDI

## Formules de la semaine

### ENTRÉE 7€

**Houmous & sa chiffonnade de trévis**

### PLATS FORMULES 16€

**Pappardella ripiena à la ricotta & saumon ,**  
farce **assaisonnée citron aneth**  
Sauce à la sauge

Entrée + Plat Formule : **23€**

Plat Formule + Dessert : **22€**

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

### Les desserts formules

- Faisselle de vache au sucre complet Muscovado
- Salade fruits frais
- Crème caramel, chantilly
- Pâtisserie du jour

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 )

Nous consulter pour le plat : Produits frais & fait maison

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

**La Gourmandise...** Coupelle de frites à la Belge **6€**

### Les entrées ...

Gratin d'escargots (Bourgogne) crème de gorgonzola & champignons (6 pièces) **9€**

L'œuf bio cuisson 62 degrés, crémeux de panais émulsion Clamart **9€**

Risotto rose à la betterave & Noix de Saint Jacques snackés **13€**

### Les pâtes maison à la semoule ...

Réginettes sauce morilles, médaillon de foie gras de canard IGP **21€**

Cappeliacci à la joue de bœuf (France) crémeux de champignons **22€**

### Le poisson frais ...

Filet de dorade royale de Méditerranée, cuisiné à l'italienne aux agrumes **24€**  
(comptée d'oranges, citrons, olives, amandes, oignons ...)

### Les viandes ...

Filet de canard IGP (France) laqué aux poivres Sichuan **23€**

**Nos tartares signatures : accompagné d'une salade composée, frites**

**Tartare de bœuf classique, haché, race SIMMENTAL préparé pour vous** **23€**

↳ En cette saison, n'hésitez pas à nous le demander poêlé.

**Tartare poêlé aux saveurs Mexicaine,**

*composé oignons, avocats, coriandre, piments de chipolte ...* **23€**



Fromage chèvre des Perrières **8€**

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

Dessert **7€**

2 boules de glace **7€**

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