

nos menus

LE PLAT DU MARCHÉ : **17 €**

MENU DU MARCHÉ

26 €

Entrée au choix à la carte
Starter at your choice on the menu

Plat du marché
Day dish

OU *or*

Plat du marché
Day dish

Dessert au choix à la carte
Sweets at your choice on the menu

MENU GOURMAND

35€

Entrée au choix à la carte
Starter at your choice on the menu

Plat du marché
Day dish

Dessert au choix à la carte
Sweets at your choice on the menu

MENU ENFANT

18 €

Jusqu'à 12 ans

Kids menu (up to 12 years old)

plat et dessert du moment

Dish and dessert of the moment

SUBSTANCES OU PRODUITS PROVOQUANT DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES

1. Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales.

Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or hybridised strains thereof) and products therefrom

2. Crustacés et produits à base de crustacés.

Crustaceans and crustacean based products

3. Œufs et produits à base d'œufs

Eggs and egg based products

4. Poissons et produits à base de poissons

Fish and fish based products

5. Arachides et produits à base d'arachides

Peanuts and groundnut based products

6. Soja et produits à base de soja, à l'exception

Soy and soy based products

7. Lait et produits à base de lait

Milk and milk-based products (including lactose)

8. Fruits à coque

Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, macadamia, Brazil, Queensland, pistachio nuts) and products therefrom)

9. Céleri et produits à base de céleri

Celery and celery based products

10. Moutarde et produits à base de moutarde

Mustard and mustard based products

11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

Sesame seeds and sesame seed based products

12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO₂ total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.

Sulfur dioxide and sulphites in concentrations greater than 10 mg / kg or 10 mg / l (expressed as SO₂)

13. Lupin et produits à base de lupin

Lupine and lupine product based

14. Mollusques et produits à base de mollusques

Molluscs and molluscs-based products

Origine des Viandes :

Boeuf États-Unis.

Veau France

Pintade France

Porcelet France

Entrées

Risotto Carnaroli aux myrtilles et pancetta. <i>Carnaroli risotto with blueberry and pancetta</i> (7,9,12)	20€
Salade de tomates anciennes, Burrata, vinaigre balsamique, crumble de parmesan et mousse d'eau de tomate. <i>Tomato salad, burrata with balsamic vinegar, parmesan crumble and tomato mousse.</i> (1,3,7)	19€
Vitello tonnato, câpres croustillants tomates et citron confit <i>Vitello tonnato, crunchy caper, tomatoes and preserved lemon.</i> (3,4)	18€
Spaghetti à l'encre de seiche maison, encornets, tomates cerises, basilic et olives taggiasche. <i>Spaghetti with squid ink, squid, cherry tomatoes, basil and taggiasche olives</i> (1,3,7,12,14)	19€

Desserts

Assortiment de fromages. <i>Assortment of cheeses.</i> (7)	12€
Tiramisu revisité et glace au café grillé. <i>Revisited tiramisu and grilled coffee ice cream.</i> (1,3,7,8)	11€
Soufflé aux noisettes, croustillant et glace aux noisettes. <i>Hazelnut soufflé, crisp and hazelnut ice cream.</i> (1,3,7,8)	11€
Meringue en textures, fraises et pesto d'estragon. <i>Light and crunchy meringue, strawberries and taragon pesto.</i> (3,8)	11€
Chocolat noir 64% comme un entremet, Sorbet Framboise poivrons <i>64% dark chocolate like a dessert raspberry and red pepper ice cream</i> (1,3,7)	11€