



Pour Débuter...

Mozzarella Burrata entière	13,00€
Focaccia aux Olives vertes et au Thym / Condiment Citronné	
Maquereaux de Méditerranée	13,00€
Cuits en Escabèche / Pommes de terre Safranées / Pointe d'Aïoli / Légumes Printaniers de Provence	

Pour Suivre...

Daube de Poulpe de Méditerranée au vin rouge « Antoine »	17,00€
Ecrasé de Pommes de terre aux Zestes d'Orange	
Ballotine de Volaille Française	16,50€
Bardée à la Pancetta Corse / Farcie aux Noisettes / Jus de Volaille à l'Estragon	
Salade Gourmande	15,00€
Mesclun / Pommes / Tartines de Chèvre Rôti au Miel / Noix	
Plat du Jour	12,00€
Communiqué de bouche à oreille.. Uniquement du mercredi au vendredi midi	

Dans un souci de qualité/fraîcheur, les plats et accompagnements peuvent être modifiés en cours de service.

Prix Nets et Service Compris.

La Pause Fromagère...



Chèvre Frais de la Ferme du Régagnas à Trets
Mesclun / Confiture Maison

7,00€

Pour Plore...

Instant Gourmand

11,00€

Assortiment de desserts du Moment / Café de la Maison « Lavazza »

Mi-cuit au Chocolat Gianduja (8min de cuisson)

8,50€

Glace Noisette de Mr Casilini

Entremet Brownie et Spéculoos

7,50€

Biscuit Brownie / Croustillant au Spéculoos / Mousse à la Vanille

Tarte au Citron et Menthe

7,00€

Sablé Basque / Crémeux Citron / Gelée de Menthe / Meringue Croustillante

Dessert du Jour

4,50€

Communiqué de bouche à oreille.. Uniquement du mercredi au vendredi midi

Coupe 1, 2 ou 3 Boules au choix

2,50€ / 4,50€ / 6,00€

Sorbets de Mr Casalini : Citron / Framboise

Glaces de Mr Casalini : Café / Vanille / Fraise / Pistache / Chocolat / Noisette

Le Pichoun...

Viande ou Poisson + Sirop + Glace au choix

11,50€

Dans un soucis de qualité/fraîcheur, les plats et accompagnements peuvent être modifiés en cours de service.
Prix nets—Service compris



Menu Gourmand

29€

1/2 Mozzarella Burrata

Focaccia aux Olives vertes et au Thym / Condiment Citronné

Ou

Maquereaux de Méditerranée

Cuits en Escabèche / Pommes de terre Safranées / Pointe d'Aïoli /
Légumes Printaniers de Provence

Daube de Poulpe de Méditerranée au vin rouge « Antoine »

Ecrasé de Pommes de terre aux Zestes d'Orange

Ou

Ballotine de Volaille Française

Bardée à la Pancetta Corse / Farcie aux Noisettes / Jus de Volaille à l'Estragon

Entremet Brownie et Spéculoos

Biscuit Brownie / Croustillant au Spéculoos / Mousse à la Vanille

Ou

Tarte au Citron et Menthe

Sablé Basque / Crèmeux Citron / Gelée de Menthe / Meringue Croustillante

La liste des allergènes est disponible à l'accueil.

Dans un souci de qualité/fraîcheur, les plats et accompagnements peuvent être modifiés en cours de service.

Prix nets – Service compris