

Entrées/Starters

Houmous de Chou-Fleur et Légumes croquants (lactose, sésame) 14 €
Cauliflower Hummus with Crunchy Vegetables (lactose, sesame)

 O_u / O_r

Carpaccio de concombre, fromage frais aux herbes, jeunes pousses et huile de coriandre (lactose) 14€
Cucumber carpaccio, herbed cream cheese, baby greens and coriander oil (lactose)

Poisson / Fish

Ceviche de Dorade, Concombre et Citron vert (poisson) 33€
Sea bream ceviche with cucumber and lime (fish)

Viande(s) / Meat(s)

Filet de bœuf, pommes de terre grenaille et jus maison 33€
Beef fillet, baby potatoes and homemade juice

Plat Végétarien / Vegetarian Dish

Risotto aux champignons (lactose) 25 €
Mushroom risotto (lactose)

Assiette de fromage / Cheeses Selection

Pont-l'évêque, Roquefort, St-Marcelin, Confiture de figue et fruits secs (lactose, noix) 14 €

Desserts 10 €

Crumble aux pommes et boule de glace au choix (gluten, lactose)
Apple crumble with a scoop of ice cream (gluten, lactose)

Moelleux au chocolat, chantilly, fruits rouges (gluten, œuf)
Chocolate cake, whipped cream, red fruits (gluten, eggs)

Tiramisu du chef (gluten, lactose, œuf)
Tiramisu of the chef (gluten, lactose, egg)

Coupe de Glace en 3 Saveurs *Scoop of Ice Cream in 3 Flavors*
Large selection de parfum / Large selection of flavors

Prix Hors Boissons, Taxes & Service Compris / Price Without Beverage, Taxes & Service Included. Origines viandes / Meat origins : France

Nos légumes et nos fruits proviennent de fournisseurs locaux, à l'exception des produits exotiques.

Our vegetables come from organic farming (except major suppliers trouble) and our fruits come from local suppliers, except for exotic product.
Tous nos plats sont faits maison avec des produits frais (sauf gambas). *All our dishes are homemade with exclusively fresh products (except prawns).*