

CARTE

Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert **29€**
Entrée + Plat + Dessert **36€**

+2€ avec Café gourmand

ENTRÉES

- Tomates anciennes et mozzarella di bufala** **10**
Huile de sésame et vinaigrette soja
- Tataki de thon** **14**
Crèmeux d'avocat à la coriandre
- Tartare de bœuf à l'italienne** **12**
Parmesan, pesto, tomates confites
Disponible en plat accompagné de grenailles rôties **22**

PLATS

- Pavé de saumon au basilic** **23**
Légumes du moment
- Taboulé de quinoa méditerranéen** **19**
Herbes fraîches, vinaigrette citron et jambon de pays
- Brochette de poulet thym et citron** **21**
Grenailles rôties

DESSERTS

- Panna cotta coco, coulis passion** **8**
- Duo melon pastèque, sirop à la verveine** **8**
- Mousse pistache, framboises et chocolat blanc** **10**

Notre cuisine maison est élaborée à partir de produits frais et de saison.

Prix nets en euros.

Merci de demander les informations relatives aux allergènes auprès de notre personnel.

MENU

Starter + Main **ou** Main + Dessert **29€**
Starter + Main + Dessert **36€**

+2€ avec Gourmet coffee

STARTERS

- Heirloom tomatoes and mozzarella di buffala** **10**
Sesame oil and soy vinaigrette
- Tuna tataki** **14**
Creamy avocado with coriander
- Italian-style beef tartare** **12**
Parmesan, pesto, sun-dried tomatoes
*Available as a main course served with roasted new potatoes **22***

MAINS

- Salmon filet with basil** **23**
Seasonal vegetables
- Mediterranean quinoa tabbouleh** **19**
Fresh herbs, lemon vinaigrette and country ham
- Chicken skewers with thyme and lemon** **21**
Roasted new potatoes

DESSERTS

- Coconut panna cotta, passion fruit coulis** **8**
- Watermelon and melon, verbena syrup** **8**
- Pistachio mousse, raspberries and white chocolate** **10**

Our homemade cuisine is made from fresh, seasonal products.

*Net prices in euros.
Please ask our staff for information about allergens.*