

ENTRÉES

Courgettes primeurs grillées, brousse, menthe, cébettes, pignons de pins **11€**

Feuilleté aux asperges blanches, vinaigrette aux agrumes en syphon **12€**

Carpaccio de daurade aux agrumes et basilic **12€**

Assiette à partager (courgettes grillées charcuteries, fromages) **22€**

PLATS

Filet de daurade cuit sur peau, fèves en deux façons, fenouil confit et huile basilic **24€**

Cuisse de poulet fermier (FR) confit aux marsala et citron, pommes de terre grenailles et asperge verte rôtie **21€**

Épaule d'agneau effilochée (NZ) braisée lentement en cannelloni et jus d'agneau tomate **22€**

Salade printanière ; asperge verte, œuf mollet, tomates cerises, poitrine de porc rôtie, copeaux de parmesan **19€**

Burger Della Nonna : 1 steak : **19€** 2 steaks : **25€**
steak haché black angus (IRL), pesto de basilic, gorgonzola, courgettes grillées, pancetta et frites

Le rustique fondu: **19€**
camembert entier rôti à la persillade, frites, speck et salade (15 minutes de cuisson)



FORMULE ENTRÉE+PLAT 29€

ENTRÉES

Carpaccio de daurade aux agrumes et basilic

OU

Courgettes primeurs grillées, brousse, menthe, cébette, pignons de pins

PLATS

Cuisse de poulet fermier (fr) confit aux marsala et citron, pommes de terre grenailles et asperge verte rôtie

OU

Filet de daurade cuit sur peau, fèves en deux façons, fenouil confit et huile basilic

FORMULE PLAT+DESSERT 29€

PLATS

Cuisse de poulet fermier (fr) confit aux marsala et citron, pommes de terre grenailles et asperge verte rôtie

OU

Filet de daurade cuit sur peau, fèves en deux façons, fenouil confit et huile basilic

DESSERTS

au choix à la carte

FORMULE DU MIDI 19€

plat du jour + café gourmand
(le midi en semaine)



MENU ENFANT 15€

steak haché ou cheese burger ou
poisson pané avec frites
+ 1 boule de glace au choix

Prix net TTC service compris

DESSERTS

CAFÉ GOURMAND MAISON



10€

VÉRITABLE PROFITEROLE AU CHOCOLAT 1 CHOU : 8€ 2 CHOUX : 12€
chou maison, chocolat noir maison, glace vanille, amandes, chantilly

VÉRITABLE PÊCHE MELBA

10€

pêches pochées à la vanille, coulis framboise et framboises fraîches, glace vanille, amandes effilées et chantilly

COUPE GLACÉE FAÇON FORÊT NOIRE

10€

sorbet cerise, glace chocolat, cerise amarena, copeaux de chocolat, chantilly

COUPE GLACÉE EXOTIQUE

10€

ananas mariné au citron vert, glace coco, crumble coco et chantilly

“LE TROU PROVENÇAL”

1 boule de sorbet citron, alcool de thym 4cl



9€

FROMAGES AFFINÉS



10€

GLACES ET SORBETS ARTISANAUX

VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, PISTACHE, RHUM-RAISIN, BARBE À PAPA
CERISE, CITRON, FRAISE, MELON, COCO

1 BOULE : 4€

2 BOULES : 7€

3 BOULES : 9€

DIGESTIFS 4CL

RHUM AMBRÉ SUPÉRIEUR	10€
(large choix sur demande)	
COGNAC OU ARMAGNAC	10€
MARC DE PROVENCE	10€
BAILEY'S, LIMONCELLO, GET	5€
WHISKY BALLANTINE'S	5€
JACK DANIEL'S N°7	6€
WHISKY SUPÉRIEUR	10€
(large choix sur demande)	



BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	2.50€
NOISETTE	2.80€
DOUBLE EXPRESSO	4.50€
CAFÉ CRÈME	4.50€
CHOCOLAT CHAUD	4.50€
CAPPUCCINO	4.50€
DÉCA	2.80€
THÉ DAMMAN	4.50€

