

Entrées

Rillette de poisson blanc au citron et ciboulette, pickles de légumes et tuile de pain 12€

Poireaux en vinaigrette, sauce rémoulade aux anchois et câpres frits 11€

Cappuccino de courge butternut, mousse de lard fumée et éclats de noisettes 11€

Assiette à partager (ou pas) 22€
(Cappuccino de courge, charcuteries, fromages)

Plats

Pavé de maigre frais, beurre blanc à la mandarine, poireaux grillés et carotte fane, écrasé de patate douce 26€

Daube de joue de Bœuf (FR) à la provençale, polenta croustillante 26€

Risotto à la milanaise (citron et safran), tentacules de poulpe snackées, chips de chorizo ibérique 25€

Polenta crémeuse, poêlées de champignons, tranche de lard grillée et tuile au comté 19€

L'Authentique Burger : 1 steak 20€ 2 steaks 25€

(cheddar maturé, bacon, sauce tartare, oignons confit, sucrose, steak Black Angus Irlande et frites)

Le rustique fondu : 20€

(camembert entier rôti à la persillade, frites, speck, salade 15 minutes de cuisson)

FORMULE ENTRÉE+PLAT 31€

ENTRÉES

Rillette de poisson blanc au citron et ciboulette,
pickles de légumes et tuile de pain

OU

Cappuccino de courge butternut, mousse de lard
fumée et éclats de noisettes

PLATS

Pavé de maigre frais, beurre blanc à la
mandarine, poireaux grillés et carotte fane,
écrasé de patate douce

OU

Daube de joue de Bœuf (FR) à la provençale,
polenta croustillante

FORMULE PLAT+DESSERT 31€

PLATS

Pavé de maigre frais, beurre blanc à la
mandarine, poireaux grillés et carotte fane,
écrasé de patate douce

OU

Daube de joue de Bœuf (FR) à la provençale,
polenta croustillante

DESSERTS

au choix à la carte



MENU ENFANT 15€

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

FORMULE DU MIDI 19€

Plat du jour + Café gourmand
(hors week-end)

DESSERTS

CAFÉ GOURMAND MAISON



10€

VÉRITABLE PROFITEROLE AU CHOCOLAT 1 CHOU : 8€ 2 CHOUX : 12€

chou maison, chocolat noir maison , glace vanille, amandes, chantilly

VERRINE FAÇON TARTE TATIN

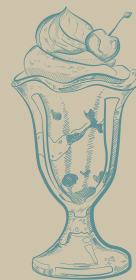
10€

CRÈME BRULÉE DU MOMENT

9€

COUPE GLACÉE BANANA COCONUTS

glace coco, nutella, coco râpée, banane, chantilly



10€

“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
CITRON, FRAMBOISE, MELON, COCO, POIRE

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€

