



LES ENTRÉES

ŒUFS BIO MIMOSA TRADITIONNELS.....	6€
CABÉCOU RÔTI AU FOUR, DORÉ AU MIEL DE PAYS ET PARFUMÉ AU THYM FRAIS.....	7€
COUTEAUX EN PERSILLADE.....	8€
SAUMON GRAVLAX MARINÉ AUX BAIES, SALADE DE CHOU CHINOIS, BEURRE AUX ALGUES.....	9€
CROQUE JAMBON À LA TRUFFE.....	9€

LES PLATS

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU À L'ITALIENNE PARMESAN, PESTO ET TOMATES SÉCHÉES.....	23€
ESCALOPE MILANAISE, ACCOMPAGNÉE DE LINGUINES LIÉES À LA CRÈME DE PESTO ROUGE.....	25€
ENTRECÔTE DE BOEUF SIMMENTAL, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL.....	26€
LINGUINE ALLE VONGOLE, PALOURDES, JUS AU VIN BLANC ET AROMATES.....	21€
PAVÉ DE SAUMON, GRATIN DAUPHINOIS, PETITS LÉGUMES ET FINE SAUCE CITRONNÉE.....	26€
LINGUINE PESTO ROSSO ET BURRATA.....	17€
SALADE MARIUS AU POULET CROUSTILLANT.....	18€
CÔTE DE BŒUF 1KG (À PARTAGER).....	69€

DESSERTS (FAITS MAISON)

TARTE TATIN, POMMES CARAMÉLISÉES AU FOUR, BOULE DE GLACE VANILLE.....	9€
BRIOCHE PERDUE NAPPÉE D'UN COULIS DE CARAMEL AU BEURRE SALÉ.....	9€
CAFÉ GOURMAND.....	9€
FONDANT AU CHOCOLAT, CŒUR COULANT, BOULE DE GLACE VANILLE.....	10€
PROFITEROLE GÉANTE AU CHOCOLAT.....	10€

FORMULE ENFANT (-12 ANS)

UN PLAT + UN SIROP + UN DESSERT.....	12,90€
--------------------------------------	--------