



Service continu de 12h à 21h

### Epicerie :

Crème d'aubergine fumée	8 €	Palourdes gratinées	12 €
Pain de campagne		Beurre d'estragon	
Rillettes de poisson aux agrumes	10 €	Croustillant de joues de bœuf	14 €
Focaccia aux olives		Ketchup maison	
Pommes Dauphine	8 €	Radis	8 €
Sauce tartare		Beurre aux algues	
Assiette de bulots	12 €		
Aïoli			

### Entrées :

Veau mariné	13 €
Oignons caramélisés, pignons de pin & pickles de concombres	
Œuf confit	11 €
Tomates cerises, courgettes jaunes, mozzarella fumée & basilic	
Maquereaux grillés	12 €
Vierge de légumes, pickles & citron confit	
Tartare de daurade grise	12 €
Noix de macadamia, fruits rouges & salicornes	

### Plats :

Pavé de maigre	24 €
Fenouils rôtis, crème de curry & agrumes	
Pavé de lieu jaune	24 €
Pommes de terre fondantes & réduction de soupe de poisson	
Bavette de bœuf	22 €
Frites, jus corsé & salade verte	

### Plat du jour :

Poitrine de cochon caramélisée	16 €
Purée de carottes au cumin & jus d'agrumes	

### Salades :

Salade de pois chiches	16 €
Betteraves jaunes, tomates cerises, tomates confites, oignons rouges & mesclun	
Salade de quinoa à la feta	16 €
Poivrons marinés, avocat, petits pois, menthe & mesclun	

### Desserts :

Fraises Gariguettes	10 €
Rhubarbe confite à la verveine & sorbet fraise	
Mousse au chocolat	10 €
Cacahuètes caramélisées, caramel beurre salé & glace vanille	
Cheesecake	10 €
Pêches confites au basilic & sirop de fruits rouges	
Assiette de fromages affinés	9 €
Glaces & Sorbets Berthillon (2 boules)	9 €