



Entrées

Anchois de Cantabrie filets d'anchois, pain grillé, beurre salé	14€
Jambon d'Auvergne Jambon de Florus Solatium affiné dans le clocher de la Cathédrale St Flour	15€
Chèvre frais de Provence huile d'olive, olives, origan	14€
Petites sardines pain grillé, beurre salé	13€
Ventrêche de thon pain grillé, beurre salé	15€
Tarama maison pain pita, citron vert	13€
Burrata fumée roquette, poires & amandes grillées	13€
Halloumi grillé salade, tomates cerises & miel	14€

Salades

Salade de P.D.T & thon P.D.T, filet de thon, câpres, oignons rouges, sauce moutarde, herbes, olives	15€
Salade de petits pois petits pois frais, courgettes crues, grenade, chèvre frais, citron vert et jaune	16€
Salade d'artichauts crus artichauts violets, pécorino sardo, roquette, olives noires	15€
Salade de champignons champignons bruns, herbes, amandes grillées, citron vert & miel	14€

Menu Enfant* 17€

* Un sirop, plat & une boule de glace

Steak haché minute bœuf français, frites maison ou courgettes
Filet de Daurade frais frites maison ou courgettes

Snack

Croque Monsieur jambon truffé « tuber aestivum » & mesclun	17€
---	-----

Plats

Tartare de bœuf bœuf français haché minute préparé, frites & mesclun	22€
Paillardade de poulet filet de poulet & salade Caesar	21€
Poulet fermier rôti poulet fermier rôti, frites maison, mesclun	24€
Faux Filet « Race Salers » frites maison, mesclun & beurre maître d'hôtel	31€
Sardines grillées sardines, pommes de terre grenaille, roquette	22€
Pêche du jour, sauce vierge poisson selon arrivage, salade de fenouil & kumquat	P.M
Filet de loup, sauce vierge filet de loup (élevage de Cannes), courgettes, sauce vierge	32€
Salade de Freekeh courgettes, tomates, herbes, houmous	17€

Desserts

Brioche perdue brioche, œuf, lait, vanille & caramel beurre salé	11€
Tarte au chocolat pâte brisée, chocolat noir 64%, huile d'olive, fleur de sel	12€
Faisselle du Ventoux coulis de fruits rouges ou miel	9€
Crumble aux poires compotée de poires & amandes	11€
Chou à la crème chou, crème pâtissière légère & vanille	11€
Crêpes « maison » :	
sucre	8€
Chocolat ou caramel beurre salé	9€

Glaces & Sorbets Berthillon 5/9/13€

chocolat des mendiants, amandine, praliné-pignon de pin, crème de citron de Sicile, vanille
cacao extra bitter, mangue, poire, myrtille, ananas rôti basilic