



Entrées

Tomates du pays et mozzarella, mozzarella di buffala, tomates & basilic	13 €
Salade d'artichauts, artichauts violets, roquette, pécorino, olives	13 €
Salade de haricots verts champignons sanguins, herbes fraîches & amandes	12 €
Betteraves & truite fumée betteraves rôties, truite fumée et herbes fraîches	16 €
Salade Niçoise	18 €
Moules de Bouchot marinières Echalotes, persil, vin blanc, tomates & citron confit	13 €
Saucisson Lyonnais & pommes de terre P.D.T tièdes, celeri, herbes, saucisson Lyonnais pistaché	14 €

Épicerie fine

Conserves

Ventrèche de thon, pain grillé & beurre salé	14 €
Petites sardines, pain grillé & beurre salé	12 €

Salaisons

Saucisson, beurre salé	10 €
Jambon de Parme	14 €
Jambon blanc truffé	13 €
Chèvre frais Ferme « La Pastourelle »	11 €

Snack jusqu'à 18h

Croque Mr, jambon truffé	14 €
--------------------------	------

Plats enfants

Filet de poisson, frites	12 €
Steak haché, frites	12 €

Plats

Plat du jour, servi du lundi au vendredi	15 €
Faux-filet grillé, sauce gribiche faux filet de bœuf, pommes grenaille et salade roquette	27 €
Paillard de poulet, escalope de blanc de poulet, salade Caesar	19 €
Tartare de bœuf, bœuf haché minute, condiments, frites, roquette	19 €
Sardines grillées, sardines méditerranéennes, pommes grenailles & roquette	18 €
Loup grillé, filet de loup, riz aux blettes & beurre blanc aux agrumes	28 €

Desserts

Tarte fine aux pommes servie tiède, beurre salé	10 €
Tarte au chocolat pâte sablée, croustillant & crème chocolat	12 €
Crème Catalane crème caramélisée & zestes de citron	11 €
Brioche & caramel beurre salé lait entier, œuf, sucre, vanille	10 €
Financier aux agrumes ganache chocolat blanc, orange & pamplemousse	11 €

Glaces & sorbets Berthillon 5 / 9 / 13 €

chocolat des mendiants, vanille,
praline pignons, caramel beurre salé,

cacao extra bitter, fraise,
ananas rôti basilic, mangue, abricot