

Les Entrées :

_	Le Foie Gras de Canard aux Pommes flambées	10,90€
	Les Œufs Mimosas, Pesto Rosso et Chips de Pancetta	4,90€
-	Le Saint Marcellin Rôti au Lard Fumé	6,50€
-	Les Escargots à la Persillade	7,90€
-	Le Tataki de Bœuf, Sauce Curry Maïs et Pickles de Radis	6,90€
-	Le Céviché de Thon, Crumble de Curry	8,90€

<u>Les Plats</u>:

-	Les Encornets en Tagliatelles Comme une Carbonara	14,90€
-	L'Onglet de Bœuf Sauce Béarnaise	12,90€
-	La Picanha de Veau, Crème Douce Façon Barbecue	16,90€
-	Le Burger de Bœuf confit, Sauce Tartare	12,90€
-	Le Pavé de Thon à la Plancha, Crème Citron Basilic	13,90€
-	Le Filet de Sandre au Beurre blanc et son Risotto	14,90€
-	L'Assiette Terre Mer	14,90€
	(Céviché de thon, Foie Gras, St Marcellin Rôti au Lard fumé, Cocotte	
	d'Encornets)	

Les Desserts:

-	Le Moelleux au Chocolat	6,50€
-	L'Assiette de Gourmandises	6,50€
	(Financiers, Verrine Cheese-Cake, Moelleux Chocolat, Verrine Tiramis	su,
	Crème Brulée)	
-	Le Tiramisu	5,90€
-	L'Assiette de Fromages	8,90€
_	Le Cheese-Cake, Cœur d'Ananas Rôti	4,50€
_	La Crème Brulée à la Vanille	4 50€



Menu Chrono *

Tous les midis du lundi au vendredi, hors jours fériés

Une Entrée – Un Plat - Un Dessert 15,90€

Les Entrées :

Les Œufs Mimosas, Pesto Rosso et Chips de Pancetta
Le Tataki de Bœuf, Sauce Curry Maïs et Pickles de Radis

Les Plats:

- Le Filet de Merlu au Beurre Blanc Citronné
 - L'Onglet de Bœuf Sauce Béarnaise
- La Pluma de Porc Grillée, Crème Aigre Douce

Les Desserts:

- L'Assiette de Gourmandises
 (Financiers, Verrine tiramisu, Moelleux Chocolat, Verrine Cheese Cake)
 - La Crème Brulée à la Vanille