



LES ENTREES

Cheese cake au chèvre, tomate confite	11€
Tartine provençale	12€
Aumônière de volaille, sauce suprême	12€
Velouté de courgettes, jambon blanc	10€

ASSIETTES A PARTAGER

Ardoise de charcuterie	18€
Ardoise de fromages	18€
Ardoise mixte	18€
Calamars en persillade	19€

PLATS

Carré d'agneau rôti au foin	26€
Magret de canards à l'orange	25€
Calamars en persillade	19€
Dos de cabillaud, crumble de chorizo, sauce à l'ail	22€
Conchiglioni, épinards ricotta	20€

DESSERTS

Crème brûlée	6€
Moelleux au chocolat	7€
Tarte Amandine maison	7€
Café gourmand	10€

GARNITURES AU CHOIX

Gratin de choux fleur, brocoli, pomme de terre en robe des champs
canut

Carotte Vichy, riz, ratatouille maison

FORMULE MIDI 20€ Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert

Selon les suggestions du chef !

