

Déclinaison de tomate en plusieurs textures, burrata, caviar d'aubergine et jus de basilic 16€ 

Salade croustillante de baby poulpe, poivrons confits, pignons de pin, pickles d'oignons rouge et tomates confites 16€

Poke de quinoa rouge, carpaccio d'artichauts, brunoise de courgettes, pomme granny, cébettes, vinaigrette goyave, avocat, chiffonnade de saumon fumé et salade d'herbes 16€

Salade Caesar, poulet croustillant, œuf mollet 15.50€

Croustillant de loup, purée de patate douce au massala, rougail tomate 18.50€

Pulled lamb sur sa polenta crémeuse au curcuma, jus corsé 18.50€

Burger pain aux céréales bio, bœuf charolais, comté, sauce gribiche, compotée d'oignons et ses frites 16.50€

Tartare de bœuf charolais au couteau à l'asiatique, salade croquante, frites de patate douce 17€

Ballotine de volaille cuite basse température, risotto à la crème de betterave, déclinaison de champignons, salade d'herbes 17€

Filet de daurade royale aux achards de légumes cuit dans sa feuille de bananier, riz coco et oignons frits 19€

Pad thaï aux crevettes ou au poulet 17€

Riso de puntalette à la crème de curry, déclinaison de légumes rôtis, crème de pesto 15.50€ 

Linguini Vongole façon poulettes 19€

Suggestions du jour

Crème brûlée à la vanille de Madagascar 6€

Salade de fruits infusée au thé Earl Grey et miel, sorbet pomme verte 6.50€

Ananas rôti au tandoori, samoussa banane, glace vanille 7€

Mousse au chocolat blanc et fruits rouge 7€

Tarte au citron façon L'Appart 7€

Panacotta basilic, compotée de fraise 7€

Café gourmand 6.50€

LA CAVE DE L'APPART

<u>LES BLANCS</u>	12cl	75cl
Château les Sources de la Marine <i>IGP Gard</i>	4.40€	20€
Chardonnay Albrières <i>IGP Pays d'Oc</i>	5€	25€
Château du Roüet « Esterelle » <i>Côtes de Provence AOP</i>	5.50€	27€
Chablis La Chablisienne « Le Finage » <i>Chablis AOP</i>	6.80€	31€
Sancerre Domaine des Griffes <i>AOP Sancerre</i>	7€	34€
<u>LES ROSES</u>		
Château les Sources de la Marine <i>IGP Gard</i>	4.40€	20€
Château du Roüet « Esterelle » <i>Côtes de Provence AOP</i>	5.50€	27€
Perle de Roseline <i>IGP Méditerranée</i>	6€	29€
<u>LES ROUGES</u>		
Château les Sources de la Marine <i>IGP Gard</i>	4.40€	20€
Nero d'Avola <i>Sicile</i>	4.60€	22€
Casillero Del Diablo <i>Chili</i>	5.50€	26€
Château du Roüet « Esterelle » <i>Côtes de Provence AOP</i>	5.50€	27€
Domaine Aubert <i>AOP Côtes du Rhône</i>	6€	29€
St Emilion <i>Bordeaux</i>	7€	35€

LA CARTE

L'  appart FOOD & DRINKS