

Côté Salades

- Poke de quinoa et ses légumes d'hiver, vinaigrette miel et saté** ✓ 17.50€
- Salade Caesar, poulet croustillant, œuf mollet et bacon** ✓* 17€

Côté Poissons

- Cari de poulpe à la mauricienne, riz biryani** 22€
- Nom Peuchok - colin à la cambodgienne, bouillon au lait de coco, citronnelle et nuoc mam, nouilles aux légumes** 21€
- Fricassée de gambas et ses gnocchis aux champignons de saison** 23€
- Ballotine de lotte lardée, risotto à la crème de parmesan et truffe, jus corsé** 23€

Côté Pâtes et Veggie

- Risotto à la crème de courge et légumes rôtis** ✓ 18.50€
- Millefeuille de butternut aux légumes et mozzarella façon lasagne** ✓ 18.50€
- Linguini vongole façon poulette** 19.50€

Côté Viandes

- Daube de bœuf à la niçoise, polenta crémeuse** 20€
- Parmentier d'agneau, jus corsé, salade de pays** 22€
- Burger de bœuf des Iles aux achards de légumes, frites de patate douce** 19€
- Tartare de bœuf traditionnel, salade et frites** 19.50€

Côté Desserts




- Crêpe suzette, boule de glace vanille** 8€
- Pavlova à la crème de marron, chantilly acidulée et brisure de marron** 8€
- Tartelette aux poires et pépites de chocolat** 9€
- Pastilla sucrée aux pommes et aux amandes, crème anglaise à la fleur d'oranger** 8.50€
- Trilogie de mousse au chocolat** 9€
- Café gourmand** 7€

✓* Option végétarienne possible



Provenance viandes : France / UE - Prix nets – Services inclus

La Cave de L'Appart

Les Blancs

	12cl	75cl
Château les Sources de la Marine <i>IGP Gard</i>	5.50€	22€
Chardonnay Les Jamelles <i>IGP Pays d'oc</i>	6.50€	27€
Les Petites Canailles (Chardonnay et Viognier)  <i>IGP Gard</i>	6.50€	27€
Château Roubine, Cuvée Hippy  <i>IGP Méditerranée</i>	7€	29€
Château de L'Escarelle  <i>Côteaux varois en Provence AOP</i>	7.50€	31€
Petit Chablis La Chablisienne « Le Vibrant » <i>Petit Chablis AOC</i>	8€	35€




Les Rosés

	12cl	75cl
Château les Sources de la Marine <i>IGP Gard</i>	5.50€	22€
Les Petites Canailles (Grenache)  <i>IGP Gard</i>	6.50€	27€
Château de L'Escarelle <i>Côteaux varois en Provence AOP</i> 	7.50€	31€

Les Pétillants

	12cl	75cl
Champagne Louis Constant	10€	58€
Prosecco	7€	29€

Les Rouges

	12cl	75cl
Château les Sources de la Marine <i>IGP Gard</i>	5.50€	22€
Merlot Le Chant Du Merle <i>IGP Gard</i>	6€	26€
Château Roubine, Cuvée Hippy  <i>IGP Méditerranée</i>	7€	29€
Les Petites Canailles  <i>AOP Côtes du Rhône</i>	7€	29€
Domaine Aubert <i>AOP Côtes du Rhône</i>	7.50€	30€
Château de L'Escarelle  <i>Côteaux varois en Provence AOP</i>	7.50€	31€
Château du Puy Castera <i>Bordelais, Haut-Médoc Cru Bourgeois AOP</i>		35€
Les Hauts de Pez <i>Bordelais, Saint Estèphe AOP</i>		37€
<i>Pichet : 25 cl = 6€ / 50cl = 10€</i>		
<i>Blanc et rouge : Les Caves Saint Clair, IGP Gard</i>		
<i>Rosé : Les Florentins IGP Méditerranée</i>		

Les Eaux

Evian 50cl/100cl	4.50€/5.50€
Badoit 50cl/100cl	4.50€/5.50€