







Côté Salades

- Pastillas de chèvre en salade, poivrons rôtis, lardons, tomate, * 17.50€
champignons de paris, œuf mollet, vinaigrette moutarde à l'ancienne
- Burratina sur son carpaccio de tomates, toast de tapenade  18€
et légumes rôtis
- Salade Caesar, poulet croustillant, œuf mollet et bacon * 17.50€

Côté Poissons

- Encornets surf and turf et son risotto aux agrumes, caramel à l'encre de seiche 21.50€
- Pavé de mahi-mahi teriyaki, riz vinaigré aux légumes, edamame et cebettes 22€
- Paupiette de saumon, mousseline de colin sur sa galette de panisse, guacamole de poireaux, sauce estragon 23€
- Sauté de poulpe à la provençale, pommes de terre sautées 22€

Côté Pâtes et Veggie

- Risotto d'orzo à la crème safranée, déclinaison de légumes verts  18.50€
- Rigatoni alla norma, chiffonnade de Serrano * 19€
- Aubergine à la Parmigiana  19€

* Option végétarienne possible

Côté Viandes

- Wok de poulet et nouilles sautées aux légumes 19.50€
- Brochette d'onglet de bœuf marinée aux épices douces, jus truffé, gratin dauphinois 21.50€
- Smash burger de bœuf tex-mex, cheddar, bacon, sauce barbecue, galette de maïs au cumin, oignons rouge caramélisés, frites 19.50€
- Tartare de bœuf à la Thaï, salade et frites 19.50€

Côté Desserts

- Assiette de fromages 8€
- Clafoutis aux mirabelles, glace vanille 8.50€
- Nougat glacé façon L'Appart 8.50€
- Dôme chocolat au lait sur son crumble, éclats de meringue, coulis chocolat noir 9€
- Trilogie de choux comme un éclair, ganache pistache et compotée de fruits rouges 9€
- Millefeuille revisité, ganache chocolat blanc, caramel beurre salé, cacahuètes caramélisées 9€
- Café gourmand 7€
- Glaces et sorbets : vanille, café, chocolat, caramel 1 boule : 3€
beurre salé, citron, passion, fraise, framboise, cassis 2 boules : 6€

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