

Côté Salades

Tourte aux légumes niçois et chèvre, salade de pays✓	17€
Salade de lentilles corail, butternut rôti, oignon confit,✓ endives et tofu snackés, pousses d'épinards, chou-fleur mariné, vinaigrette moutarde à l'ancienne	18€
Salade Eubée, figes rôties à la feta, poivrons et aubergines rôtis✓ à l'origan, tagliatelles de courgettes, tomates et oignons rouges	17.50€
Salade Caesar, poulet croustillant, œuf mollet et bacon✓*	17.50€

Côté Poissons

Tentacule de poulpe rôti, crème de petits pois, chou-fleur caramélisé, sauce chimichuri	22€
Risotto aux gambas, sauce homardine	22.50€
Dos de lieu en croûte d'épices, crémeux de butternut, carpaccio de chou-fleur mariné , poireau snacké, jus corsé	21€
Pavé de Mahi-mahi et son gratin de chayote, sauce aux 4 épices	23€

Côté Pâtes

Lasagnes épinards et chèvre✓	18.50€
Fusilli à la crème truffée, magret fumé, noix et pousses d'épinards✓*	19€

Côté Viandes

Noix de joue de porc confite aux épices et miel, mousseline de pomme de terre à la mozzarella façon aligot	19.50€
Smash burger au brie truffé, sauce à la savora, oignon confit, tomate et romaine, frites	20€
Coquelet façon coq au vin, polenta crémeuse	21€
Suprême de volaille caramélisé cuit basse température, purée de panais, poêlée de champignons	22€

Côté Desserts

Assiette de fromages	8€
Tarte aux pommes normande	7.50€
Clafoutis de figes au miel	8€
Pudding aux pralines roses, crème anglaise	7.50€
Mug cake cookie aux pépites de chocolat, glace vanille	8€
Mousse au chocolat façon snickers, caramel et cacahuètes	8.50€
Café gourmand	7€
Glaces et sorbets : vanille, café, chocolat, caramel beurre salé, citron, passion, fraise, framboise, cassis	1 boule : 3€ 2 boules : 6€

N'hésitez pas à nous demander notre brochure de services traiteur !