

Côté Salades & Entrées Chaudes

| | |
|--|--------|
| Poke bowl tiède de lentilles noires beluga et chou-fleur V mariné aux épices douces, légumes verts cuits et crus, pousses d'épinards, vinaigrette curry | 17.50€ |
| Quiche aux aux légumes niçois et chèvre, salade de pays V | 16.50€ |
| Phô vietnamien au boeuf | 18.50€ |
| Salade Caesar, poulet croustillant, œuf mollet et bacon V* | 17.50€ |

Côté Poissons

| | |
|---|--------|
| Papillote de saint pierre, petits légumes de saison, riz safrané, sauce beurre blanc | 22.50€ |
| Tentacule de poulpe sautée, sauce chimichurri, crème de pois chiche au tahini et pommes grenailles rôties | 22€ |
| Calamars sautés sur son risotto d'orzo à l'encre de seiche et crémeux de chèvre | 20.50€ |
| Feuilleté de rougets, piperade, barigoule de champignons de saison, pommes grenailles, pesto | 22.50€ |

Côté Pâtes

| | |
|---|--------|
| Lasagnes végétariennes aux légumes V | 18.50€ |
| Penne all'arrabiata et billes de mozzarella V | 17.50€ |

Côté Viandes

| | |
|--|--------|
| Pulled pork façon parmentier, jus corsé, salade de pays | 19.50€ |
| Wok de poulet à la Thaï, nouilles et légumes sautés V* | 19.50€ |
| Daube de noix de joue de bœuf, et polenta crémeuse | 19.50€ |
| Smash burger façon tartiflette, reblochon, lardons sautés, crème moutarde à l'ancienne | 19.50€ |

Côté Desserts

| | |
|--|-------------------------------|
| Assiette de fromages | 8€ |
| Clafoutis banane coco, coulis chocolat | 7.50€ |
| Crème brûlée au safran | 7.50€ |
| Moelleux chocolat, caramel beurre salé, chantilly | 8.50€ |
| Pomme rôtie au miel, fromage blanc à la fleur d'oranger, sablé breton, coulis à l'orange | 8€ |
| Tarte tatin, glace au nougat | 8€ |
| Café gourmand | 7€ |
| Glaces et sorbets : demandez-nous nos parfums ! | 1 boule : 3€ 2 boules : 6€ |

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