




## *Côté Salades & Entrées Chaudes*

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


## *Côté Poissons*

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

## *Côté Pâtes*

<b>Lasagnes</b> végétariennes aux légumes 	18.50€
<b>Penne all'arrabiata</b> et billes de mozzarella 	17.50€

## *Côté Viandes*

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

## *Côté Desserts*

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

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