MENU DE LA SEMAINE

Entrée / plat ou plat / dessert	25€
Entrée / plat / dessert	32€
Menu valable 7j/7 midi et soir	

Entrées - 8€

Gaspacho de betterave, crème de légumes au curcuma et croûton doré
Ou
Panacotta de courgette verte, ricotta, estragon et volaille moelleuse

Plats - 18€

Poisson selon arrivage,
Boullgour aux épices, carotte glacé, fruits sec et sauce curry
Ou
Carré de cochon fermier rôti à l'ail,
gratin dauphinois, piperade et jus réduit

Dessert - 8€

Déclinaison de cacahuètes, crémeux chocolat noir Valrhona et glace yaourt

* Viande origine France

LES SUGGESTIONS DU CHEF

Les Entrées

Salade de « Dakos », Tomates « Marseillaises » pain grec croquant, chèvre frais, origan et olives de « Kalamata »	14€
Salade Caesar, Blanc de volaille*, Cœur de romaine, copeaux de parmesan, et croûtons dorés	15€
Nems de porc* croustillant, Cream cheese au curry et bouquet de salade	14€
Pâté en croûte maison « Baraban », Poulet, citron, estragon, bouquet de salade et gel à l'oignon	14€

Les Plats

Tartare de Bœuf* Charolais Pommes de terre grenailles rôties et Mélange de salade	23€
Salade Caesar, Blanc de volaille*, Cœur de romaine, copeaux de parmesan, et croûtons dorés	23€
Gratin du moment, Ravioles, champignons et crème de roquette	22€
Vitello Tonnato, Roti de veau* finement tranché, mayonnaise au thon, capres, parmesan, roquette et pickles d'oignons	26€

Prix Nets TTC, service compris

Nos produits sont susceptibles de contenir des allergènes
Majeurs (14), une liste est à votre disposition. Veuillez-
nous la demander.