

## MENU DU 14 JUILLET

(Entrée / plat / dessert)

39€

### Entrées-13€

Falafel aux épices douces, Yaourt grec à l'ail confit, citron et pousses d'épinard

Ou

Focaccia façon « Pissaladière », crème à l'anchois, gel oignons et pickles

Ou

Gaspacho de tomates, crème de féta, croûtons dorés et feuilles de basilic

### Plats-25€

Poisson selon arrivage, déclinaison de betteraves, pommes Granny et pickles

Ou

Tartare de Bœuf\* Charolais à notre façon, pommes de terre grenailles rôties et

Mesclun de salade

Ou

Longe de Veau\* rôtie, écrasé de pomme de terre, haricots verts, tomates à l'ail, jus réduit au balsamique

Ou

Option végétarienne

(À l'inspiration du chef)

### Desserts-10€

Comme un « Paris Brest » à la pistache, glace pistache

Ou

Soupe de fruits, granola et sorbet

## Les Suggestions du Chef

### Les Entrées

Croque de Pierre,

18€

Pain de campagne aux graines, jambon\* truffé et comté fruité

Salade Caesar,

Entrée 15€

Blanc de volaille\*, Cœur de romaine,

Plat 23€

copeaux de parmesan, et croutons dorés

Burratina,

15€

Carpaccio de tomates, pesto de basilic et purée d'olives noires

### Les Plats

Gratin du moment,

22€

Crème d'aubergine, tartare de tomates à l'échalotes et straciatella

Onglet de Bœuf\* de chez « TeteBech » 34€

Ecrasé de pommes de terre aux herbes, cœur de romaine aux légumes croquants et jus réduit

Pavé d'espadon rôti au thym

35€

Salade de haricots rouges, avocats, citron vert, crème de maïs et « salsa verde »

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.

\* Viande Origine France/ + Viande Origine UE