

*Tous les jours sauf weekend et jour férié*

*12h-14h*

# Menu "Inspiration" au gré du Marché

39 euros

Mise en bouche

\*\*\*\*\*

## Entrées / Starters

13€

Tatin d'artichaut et foie gras, jus court au Porto

Artichoke and Foie Gras Tatin, Porto reduction jus

ou

Gâteau de Polenta au gorgonzola, pétale de pancetta copatta

Polenta cake with gorgonzola cheese, pancetta copatta flake

\*\*\*\*\*

## Plats / Main Courses

22€

Filet de daurade, risotto aux carottes et zest de citron, écume

verveine

Seabream filet, carrot risotto with lemon zest, verbena foam

ou

Suprême de volaille, déclinaison autour du céleri,

jus à la moutarde violette

Chicken supreme, reflection on celeriac, purple mustard jus

\*\*\*\*\*

## Desserts

9€

Pastilla de pommes et poires caramélisées, glace vanille

Caramelized apple and pear pastilla, vanilla ice cream


ou

Tarte fraise et rhubarbe, crème légère, glace pistache

Strawberry and rhubarb pie, whipped cream, pistachio ice cream


## Déjeuner - Lunch

### Entrées - Starters

- 
- Salade César (romaine, croutons, blanc de volaille, parmesan, anchois)  
Caesar salad (romaine lettuce, croutons, chicken breast, parmesan cheese, anchois) 19€
- Salade niçoise (mesclun, oeuf, tomate, poivron, cebette, fenouil, radis, thon)  
Nicoise salad (mesclun, egg, tomato, bell pepper, onion, radish, tuna) 18€
- Salade mixte (mesclun, tomates, oignon rouge)  
Mixed salad (mesclun, tomatoes, red onion) 13€
- Tomate du moment et burrata à l'huile de basilic  
Today's tomato and burrata, basil olive oil dressing 16€
- Saumon fumé, crème ciboulette et toast  
Smoked salmon, cream cheese and toasted bread 18€
- Wrap saumon fumé et raifort  
Smoked salmon wrap horseradish sauce 17€

## Déjeuner - Lunch

### Plats - Main courses



Club sandwich volaille et bacon (blanc dinde, tomate, romaine, mayonnaise, oeuf, bacon)	
Turkey and bacon club sandwich (turkey breast, tomato, lettuce, mayonnaise, egg, bacon)	20€
Linguini tomate basilic	
Basil and tomato sauce linguini	15€
Plins aux herbes, spaghettis de courgettes	
Herbal plins pasta, spaghettis made of zucchini	15€
Omelette selon votre goût (jambon, emmental, champignons, herbes)	
Your own Omelette (your choice of ham, cheese, mushrooms, herbs)	13€
Le retour de pêche, meunière ou nature	
Fresh fish of the day, Meunière style or naturally cooked	25€
Filet de boeuf au sautoir	
Sauteed beef filet	28€
Assiette de frites	
French fries platter	10€
Pour ne pas laisser les plats seuls, au choix entre frites, mesclun ou légumes de saison à notre façon	
Don't let the dishes come alone, your choice between french fries, mixed salad, or seasonal vegetables	

*Déjeuner - Lunch*

**Gourmandises Maisons - Homemade Treats**

Coupe de glace et sorbet (3 boules)

Ice-cream and Sorbet (3 scoops)

9€

Moelleux chocolat

Chocolate fondant

9€

Tiramisu Grande tradition

Tiramisu Grande tradition

10€

Crème brûlée vanille

Vanilla Creme brulee

10€