

— LA CARTE —



CHAQUE JOUR

Plat du jour + dessert



dès 22 €

Menu et prix: voir l'ardoise



SALADES

Picodon pané

8€ / 15€

Chèvre chaud local pané au thym, salade, lardons, noix, vinaigrette au miel

Salade Florida

8€ / 15€

Suprêmes d'orange et de pamplemousse, crevettes roses, avocat tomates cerises, salade verte, vinaigrette citron basilic

PLATS PRINCIPAUX

Burger du chef

Cheddar, oignons grillés, bœuf 150gr, servi avec frites et salades.....

17 €

Wok de nouilles sautées

Légumes, crème de coco et gingembre,

Avec Crevettes.....

16 €

Avec poulet

16 €

Avec bœuf.....

16 €

Version végétarienne (légumes).....

14 €

Gratin de ravioles

Avec saumon.....

16 €

Comté et noix

16 €

Tomates provençales

et aubergines grillées

14 €

DESSERTS



Dessert maison

7€

Crème brûlée,

Mousse au chocolat,

Tiramisu,

Panacotta aux fruits ou crème de marron, cheesecake

Café ou thé gourmand

9 €

Boisson chaude, mini desserts

Demandez la carte des glaces

MENUS SPÉCIAUX



Menu enfants (0-10 ans)

9,50 €

Sirop + demie pizza marguerite ou reine

OU coquillettes jambon + glace

SOIRÉE MOULES-FRITES

dès 16€

Menu unique les MARDIS sur réservation.

Sauce marinière / chorizo / bleu

SOIRÉE PAËLLA ROYALE

18 €

Menu unique les VENDREDIS sur réservation:

poulet, crevettes, calamar, chorizo, moules...



Tous les légumes sont frais et autant que possible bio. Nos fournisseurs locaux sont: Les glaces de Didier, Les Gourmands gourmets, le Pré d'Oule, le fournil de Damien, Le potager d'Eloise, La ferme de Pracoutel. L'origine des viandes est affichée dans le restaurant.