

❧ MENU VEGETARIEN ❧

17,00 €

Crumble de tomates, mozzarella et basilic
ou
Assiette de poivrons rouges à l'huile d'olive



Tian de légumes à la brousse de brebis
ou
Ravioli au chèvre, crème de tomates



Terrine de pommes à la cannelle
ou
Fromage de chèvre
ou
Dessert du jour
ou
Soupe de fruits rouges à la menthe

❧ MENU BOHEME ❧

21,00 €

Salade de la Bohême

(toast de brandade maison, tapenade d'olives noires maison, saucisson d'Arles)

ou

Gratin d'écrevisses aux asperges

ou

Carpaccio de boeuf au basilic

❧

Seiches et gambas à la plancha

ou

Magret de canard au miel de lavande

ou

Souris d'agneau à la fleur de thym

❧

Terrine de pommes à la cannelle

ou

Crème brûlée

ou

Moelleux au chocolat

ou

Fromage de chèvre

ou

Dessert du jour

ou

Soupe de fruits rouges à la menthe

CARTE

LES ENTREES

Entrée du jour	8,00 €
Crumble de tomates, mozzarella et basilic	8,00 €
Assiette de poivrons rouges à l'huile d'olive	9,00 €
Gratin d'écrevisses aux asperges	11,00 €
Carpaccio de boeuf au basilic	10,00 €
Salade de la Bohême	12,00 €

(toast de brandade de morue maison, tapenade d'olives noires maison, saucisson d'Arles...)

LES PLATS VEGETARIENS

Tian de légumes à la brousse de brebis	13,00 €
Raviolis au chèvre, crème de tomates	13,00 €

LES POISSONS

Seiches à la plancha, aïoli, pomme de terre	13,00 €
Gambas à la plancha (5 pièces)	17,00 €
Duo de seiches et gambas (2 seiches et 3 gambas)	15,00 €

LES VIANDES

Souris d'agneau à la fleur de thym	15,00 €
Magret de canard nature (350 g)	16,00 €
Magret de canard au miel de lavande	17,50 €
Côte de boeuf grillée	17,50 €
Suggestion du jour	15,00 €

LES FROMAGES & DESSERTS

Terrine de pommes et cannelle	5,00 €
Dessert du jour.....	5,00 €
Crème brûlée « à ma façon »	6,00 €
Moelleux au chocolat	6,00 €
Soupe de fruits rouges à la menthe et boule vanille	7,00 €
Fromage de chèvre	5,00 €