



LA CARTE

Jusqu'au 29 Aout

ENTREES

Ceviche de Poulpe, Citron vert Coriandre fraîche • 10 €
Carpaccio de Tomates anciennes au gingembre
Chips de riz

Curry froid de Melon à la coco, • 9€
Tempura de courgette, Crumble de Coco torréfiée,
jeunes pousses, huile d'olive

PLATS

Quasi de Veau finement tranché, Sauce vierge oignons frais, • 24€
estragon et câpres, Pomme de terre frites, ketchup de betterave,
Harissa de Carotte, Chiffonnade de concombres, Pickles variés

Panisse ail et cumin, Œuf poché, • 20 €
Bagna cauda de miso. Tomates et poivrons au four aillés,
Tomates cerises Fraîches, Pop Corn

Aubergine laquée au Miso, Babaganoush de courgettes
Pois chiche, Haricots verts Sauce vierge • 21€
Oignons frais, menthe basilic et cacahuète

DESSERTS

Pavlova aux pêches, Meringue, Crème fouettée, Sorbet • 9.50 €
Framboise, Gel d'hibiscus, Croustillant amandes

Amaretti Café Sésame, Crème amande, Sorbet Abricot • 9.50€
Croustillant sésame cajou amandes. Abricots frais

Assiette de fromages locaux • 9.50€

Café gourmand, Cinq petits sucrés et un café • 9€

Faisselle fermière • 5,70€

Tous les Mercredi,
Une Nouvelle
FORMULE DU MIDI

Entrée-Plat
ou Plat-Dessert : 24€
Plat-Faisselle : 22€
Entrée-Plat-Dessert : 30€
Entrée-Plat-Faisselle : 26,70€

Toutes nos préparations sont réalisées sur place,
avec des produits de locaux et de saison