

VENDREDI 31 JUILLET

VIN DU MOIS ROUGE

Mâcon Maison Régnard

verre 15 cl 8.50

Pichet 50cl 28.00

Btl 75cl 41.00

ENTREES DU JOUR

(F) Mozzarella bufala au pistou sur tomate	12.50
(F) Petite salade Grecque (fêta, concombre, tomate, olive, oignon)	12.50
(F) Assiette de melon	12.50
(F) Terrine de canard au poivre vert, compoté d'oignons	12.50
(F) Verrine de pamplemousse, crevettes, sauce cocktail	12.50
Magret de canard fumé sur lentilles en vinaigrette	14.50
Melon et jambon de Parme	19.50

SALADE DU JOUR

Salade Italienne	23.50
(Mozzarella, jambon de parme, tomates, melon)	
Salade Niçoise	23.50
(Thon, légumes grillés, haricots verts, œuf dur, anchois, olives)	
Salade Landaise	26.50
(Foie gras, magret fumé, poêlée de champignons, pommes sautées)	

PLATS DU JOUR

(F) Carpaccio de bœuf, pesto et parmesan, légumes grillés	22.50
(F) Pavé de saumon froid d'Ecosse, sauce tartare,	22.50
légumes vapeur en vinaigrette	
Risotto aux champignons (pleurote, portobello, shiitaké) et parmesan	24.50
Faux filet race charolaise, sauce Béarnaise, pommes rissolées	25.50
Rognons de veau sauce moutarde à l'ancienne, endives braisées	25.50
Foie de veau au vinaigre de framboise purée maison	26.00
Filet de bar à la plancha, sauce au pistou, purée maison	28.00

DESSERTS DU JOUR

(F) Salade de fraises et framboises sans sucre	13.50
(F) Fromage blanc, fraises et framboises fraîches	13.50
(F) Mi cuit au chocolat, glace vanille et chantilly	14.00
(F) Tiramisu au citron, framboises et coulis	13.50
Coupe des îles (sorbet mangue, passion, citron et salade d'ananas)	14.00
Fraises Melba	14.50
Baba au rhum, fruits confits, chantilly	14.50

Origine viande (carte et plat du jour)

*Bœuf : France et Irlande Agneau: France /UK
Volaille :France Veau: Pays -Bas / France*