

Le Marché de Saison

* CROUSTILLANT DE CHÈVRE CHAUD:   19€

SALADE DE CHOUX KALE, ŒUF PARFAIT, VINAIGRETTE AU MIEL, RAISINS SECS ET NOISETTES

* POULPE EN SALADE DE POMMES DE TERRE TIEDES À LA MÉRIDIONALE   23€

PERSILLADE, AGRUMES ET TOMATES SÉCHÉES

* SALADE EXOTIQUE AUX CREVETTES   23€

MARINÉES ET VINAIGRETTE AUX AGRUMES
AVOCAT, FÈVES DE SOJA, MANGUE, CONCOMBRES, CORIANDRE

* AIOLI DE MORUE ET BULOTS   32 €

* MAGRET DE CANARD RÔTI AU VIN DE FIGUES 35 €

GRATIN DAUPHINOIS AUX CÈPES 

* LES RAVIOLIS DE JOANNA ET EDDY
de la *Colle sur Loup*

- NICOIS: BEURRE DE SAUGE

- VEGETARIEN ET SAISONNIER: A LA COURGE. 

19€

21€

* LE BURGER DE SAISON: 

22€

STEACK HACHÉ 180G: FRANCE

PAIN BUN'S DE NOTRE BOULANGER, FOURME D'AMBERT, OIGNONS ROUGES FRAIS ET GUANCIALE CRISPY, SAUCE COCKTAIL FRITES ET SALADE

Desserts et Glaces

LE DESSERT DU MOMENT  9€

LE CAFÉ GOURMAND  10€

LES PATISSERIES D'ÉMILIE  10€
(LE WEEK END UNIQUEMENT)

PRÉCISEZ NOUS VOS
INTOLÉRANCES, VOS ALLERGIES
OU VOS TENDANCES CULINAIRES...
(CF ANNEXE)

DEMANDEZ NOS PARFUMS DE
GLACES ARTISANALES
"PISTACCHIO"



Les Incontournables

LE CHICKEN BURGER

OIGNONS ROUGE, CREAM CHEESE AUX HERBES, FILET DE POULET
PANÉ, GUACAMOLE, FRITES ET SALADE.

21€

LE TARTARE DE BOEUF / STEAK 180G

NON PRÉPARÉ, ORIGINE FRANCE, FRITES ET SALADE



21€

LA CÉSAR

OEUFS, POULET CRISPY, COPEAUX DE PARMESAN, TOMATES
SÉCHÉES, CROUTONS, ANCHOIS À L'HUILE, SAUCE CÉSAR MAISON

22€

L'OMELETTE AUX OEUFS BIO DE VENCE

"la plume blanche"

1 POINTE DE CRÈME, JAMBON CUIT, EMMENTAL,

FRITES, SALADE



16€



céleri



crustacés



gluten



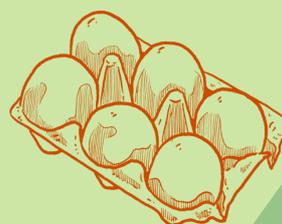
fruits à coques



lait



lupin



oeuf

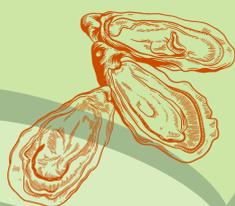


poisson

LES ALLERGÈNES

Les plats servis dans notre restaurant peuvent contenir l'un des 14 allergènes répertoriés par la réglementation européenne, ou faire l'objet de contamination croisée.

Nous sommes à votre écoute.



mollusques



soja



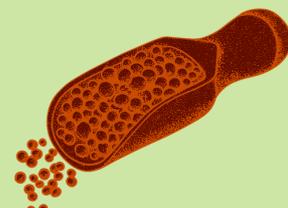
sésame



arachides



sulfites



moutarde



