



RESTAURANT – CAVISTE – BAR À VIN

MENU DEJEUNER

ENTREE/PLAT/DESSERT 26€

ENTREE/PLAT OU PLAT/DESSERT 22€

A choisir parmi les propositions suivies d'une étoile

Menu également disponible à emporter midi et soir

MENU CARTE BLANCHE

Menu en 6 services 65€
midi et soir (prise de commande maximum 21h)

MENU ENFANT

Plat
2 boules de glace
jusqu'à 10 ans 16€

Viandes origine : France et UE

Nos plats contiennent ou peuvent contenir les traces des allergènes suivants:
Gluten, crustacés, oeuf, poisson, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin,
mollusques, arachides



RESTAURANT – CAVISTE – BAR À VIN

ENTRÉE

Nos ravioles de langoustine, bisque, mélisse, combawa 16€*

Les cocos, en gaspacho et mijotés au soja, oeuf parfait 15€*

La terrine de campagne au chorizo et piquillos 16€*

Les brochettes de poulet marinée aux épices douces, salade de mangue 18€*

Le foie gras en gelée de vin rouge épicé, melon rôti au miel, amande 25€

PLAT

Les boulettes de poisson, bouillon coco/citronnelle 22€*

Les goujonnettes de sole, sucrose rôtie, grenailles, sauce tartare 30€

Courgettes et pêches rôties, stracciatella, pesto et cacahuète 22€*

Le demi coquelet sauce diable, pommes au four, haricots verts à la poitrine fumée 25€*

Les ris de veau, fricassée de champignons, oignons grelots, sauce truffée 38€

FROMAGE ET DESSERT

Assiette de fromages 12€*

La madeleine, abricots rôtis au romarin, ganache vanille 11€*

La mousse au chocolat, huile d'olive et fleur de sel 11€*

L'affogato 10€*

Le macaron pistache/amarena 13€

L'Irish Coffee 15€



RESTAURANT – CAVISTE – BAR À VIN

SOIRÉE GOURMANDE
JEUDI 27 AOUT

DÉCOUVERTE DE LA GASTRONOMIE
D'AFRIQUE DE L'OUEST PAR NOTRE
APPRENTIE KEHINDE AJAO

38€/PERSONNE

Râgout de haricots au maïs
Porridge de pommes de terre au thon
Soupe de poisson "Efo Riro" et pâte d'igname

Riz au crevettes, bananes plantain

Tiakri à l'ananas Rôti

Réservations au 0364196906