

LA CARTE

Tous nos plats sont faits maison à partir de produits frais et de saison

ENTRÉES

L'INCONTOURNABLE OEUF PARFAIT AUTOUR DE LA COURGETTE (velouté de courgettes jaunes, julienne de courgettes bi-color) et chips de pain 12 €

BRUSCHETTA (artichauts, tomates confites, jambon de Parme, parmesan et salade roquette) 13 €

LA SALADE "AVE CESAR" (crouton, parmesan, oeuf dur, poulet pané et sauce César) 12 €

PLATS

CABILLAUD SUR LE DOS accompagné de sa purée d'artichauts, haricots verts en persillade. 24 €

CÔTELETTES D'AGNEAU sur sa polenta aux olives, jus au thym. 31 €

FILET DE BOEUF (200 g) accompagné de frites maison et de salade. 26 €

BRUSCHETTA ENTIÈRE avec sa roquette 21 €

LA SALADE "AVE CESAR" 19 €

DESSERTS

CRUMBLE AUX POIRES et sa boule de glace vanille 9 €

L'INCONTOURNABLE TIRAMISU AU SPÉCULOOS 8 €

LA PAVLOVA DU CHEF (fruits rouges et coulis de fruits rouges) 8.5 €

ASSIETTE DE FROMAGES sélectionnés par le chef 9 €

L'AFFOGATO de la guinguette 9 €

NOS GLACES (maître glacier PEDONE) vanille de Madagascar, chocolat grand cru, café 100% arabica, stracciatella, pistache de Sicile, fraises des bois, citron, lait de coco. A composer suivant vos envies.

MENU DU JOUR (uniq. le midi de la semaine et avec les suggestions du jour)

ENTRÉE + PLAT : 20 €

PLAT + DESSERT : 20 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 23 €

MENU ENFANT 10 €

Tenders frites OU pâtes à la sauce tomate

1 boule de glace au choix / 1 sirop

Prix en euro TTC, services compris. TVA selon la législation en vigueur. Les origines des viandes sont disponibles sur demande.

(liste des allergènes disponible sur demande)