

A PARTAGER

Planche apéro (2 personnes).....18.50€

NOS ENTREES

Salade Niçoise à ma Façon (Salade verte, Oeuf confit, Thon Snacké, Anchois, Olives Vertes, Poivrons Confits).....18€

Salade Tentation (Salade verte, jambon cru, foie gras mi-cuit, noix, oeufs confits, légumes et fruits poêlé).....18€

Foie gras maison et son chutney.....18€

*Poke Ball Terre16€
(céréales gourmandes, avocat, tomates, fèves, pois-chiche, mangue, crispy poulet....)*

*Poke Ball Mer.....18€
(céréales gourmandes, avocat, tomates, fèves, pois-chiche, mangue, crevettes et saumon fumé)*

Carpaccio de tomates anciennes, buratta, sorbet basilic.....18€

MENU ENFANT

*Menu fripouille -10 ans.....15€
Jambon blanc ou Steak haché, frites ou autre accompagnement
1 jus de fruit ou 1 sirop
1 boule de glace*

NOS PLATS

Foie gras maison et son chutney.....24€

Salade Niçoise à ma Façon (Salade verte, Oeuf confit, Thon Snacké, Anchois, Olives Vertes, Poivrons Confits)..... 24€

Salade Tentation (salade verte, jambon cru, foie gras mi-cuit, noix, oeufs confits , fruits et légumes poêlé)..... 24€

Poke Ball Terre22€
(céréales gourmandes, avocat, tomates, fèves, pois-chiche, mangue, crispy poulet....)

Poke Ball Mer.....24€
(céréales gourmandes, avocat, tomates, fèves, pois-chiche, mangue, Crevettes et saumon fumé)

Brochette de poulet marinée jus citron et huile olives20€

Tartare de Bœuf et frites.....24€

Magret de canard mariné façon Thai.....26€

Plat Végétarien au Gré du Chef.....22€

Fondant de pintade de la ferme des Gravalons jus au foie gras.....25€

Cassiolette de Saint Jacques et scampis crème safranée et son risotto.....32€

Pièce du boucher du moment

- Nature.....22€*
- Sauce aux poivres.....24€*
- Sauce Avocats.....24€*

Duo de Poissons du moment grillés à la plancha, Sauce Vierge et son accompagnement.....32€

Roëstiflette (Roësti maison, Saucisse de Montbéliard, Morbier, Jambon à l'os, Salade verte).....24€

Burger : Pain, steack frais, tome, tomates, oignons frits, guacamole..... 26€

Menu du Marché

du Lundi au Vendredi uniquement les Midis

PLAT.....15.50€

DESSERT.....3,90€



NOS DESSERTS

Café gourmand.....9,90€

Tarte du jour.....6.00€

Tartelette.....6.50€

Finger.....8.00€

Trompe l'œil.....9,80€
(Fruit selon notre production maison)

Tiramisu.....8,00€
(Parfum selon l'humeur du chef)

Crème brûlée.....7,50€
(Parfum selon l'humeur du chef)

Pavlova aux fruits rouges.....8,50€

Coupe de glace

- *1 boule.....3,00€*
- *2 boules.....5,00€*
- *3 boules.....7,00€*

Assiette de fromages.....7,50€