



Flashez ce code
pour télécharger le menu

DU 14 AU 20 MAI

JEUDI 14 MAI

Fermeture 13h15

Menu à
27,20€

ENTRÉE : Salade grecque 5€

STARTER : Greek salad €5

PLAT : Paëlla royale (poulet, chorizo, crevettes, moules) 16€

MAIN COURSE : Royal paella (chicken, chorizo, shrimp, mussels) €16

DESSERT : Tartelette framboise 6,20€

DESSERT : Raspberry tartlet €6,20

En option : Eau 50cl 1,20€ et cocktail de crevettes 6,50€

VENREDI 15 MAI

Menu à
27,20€

ENTRÉE : Cheesecake à la truite 5€

STARTER : Trout cheesecake €5

PLAT : Quenelles de saumon sur son lit d'épinards accompagnées de tagliatelles 16€ / MAIN COURSE : Salmon quenelles on a bed of spinach served with tagliatelle €16

DESSERT : Baba au rhum chantilly 6,20€

DESSERT : Rum baba with whipped cream €6,20

En option : Eau 50cl 1,20€ et cocktail de crevettes 6,50€

SAMEDI 16 MAI

Menu à
29,70€

ENTRÉE : Religieuse de homard et tomate 6€

STARTER : Lobster and tomato religieuse €6

PLAT : Cuisse de pintade rôtie aux marrons accompagnée de polenta frittée 17€ / MAIN COURSE : Roast guinea fowl leg with chestnuts served with fried polenta €17

DESSERT : Coupelle de fraises 6,70€ / DESSERT : Strawberry cup €6,70

En option : Eau 50cl 1,20€ et pizza 5€

DIMANCHE 17 MAI

Fermeture 13h15

Menu à
13€

FORMULE BRUNCH

Avocado toast / Jus d'orange

Avocado toast / Orange juice

Œufs brouillés / Mini pain chocolat

Scrambled eggs / Mini pain au chocolat

PLAT : Pavé de saumon froid et sa barquette d'asperges blanches 15€

MAIN COURSE : Cold salmon fillet with white asparagus €15

LUNDI 18 MAI

Menu à
18,20€

PLAT : Dauphinois de saumon 12€

MAIN COURSE : Salmon dauphinois €12

DESSERT : Truffe meringuée 6,20€

DESSERT : Meringue truffle €6,20

En option : Eau 50cl 1€ et pain au chocolat 2€

MARDI 19 MAI

Menu à
27,20€

ENTRÉE : Carpaccio de tomates anciennes et mozzarella 5€

STARTER : Heirloom tomato and mozzarella carpaccio €5

PLAT : Ballotine de volaille sauce forestière accompagnée de sa purée 16€ / MAIN COURSE : Poultry ballotine with forest sauce served with mashed potatoes €16

DESSERT : Finger 6,20€ / DESSERT : Finger dessert €6,20

En option : Eau 50cl 1,20€ et pizza 5€

MERCREDI 20 MAI

Menu à
27,20€

ENTRÉE : Salade de pâtes au saumon sauce cocktail 5€

STARTER : Pasta salad with salmon and cocktail sauce €5

PLAT : Duo de brochettes façon tex mex accompagnées de pommes de terre paysannes 16€ / MAIN COURSE : Tex-Mex style skewer duo served with country-style potatoes €16

DESSERT : Tartelette citron meringuée 6,20€

DESSERT : Lemon meringue tartlet €6,20

En option : Eau 50cl 1,20€ et cocktail de crevettes 6,50€

Petit-déjeuner

Café et croissant

Formule
à 4€



Dessert du mois



DOUCEURS
DE SICILE