

Uniquement proposée les midis en semaine,
pour les **S**oirées **E**tapes **A**ffaires et diners **D**emi-**P**ension

la
"petite"
carte

au choix :
2 plats (entrée, plat ou plat et dessert) : 13,90€
3 plats : 17,90€

Pour commencer :

- **césar salad** : iceberg - dès de volaille marinée épicée, croutons de pains grillés - cheddar - vinaigrette à la graine de moutarde et yahourt.
- carpaccio de **saumon gravlax** (cuit au gros sel par nos soins) - feuilles de mesclun aromatisées à la vinaigrette aux agrumes.
- **tiramisu** à la tomate-basilic, biscuit au sésame, (crumble salé)
- suggestion de **ludo**.

Poursuivre avec :

- carpaccio de **boeuf** - mélange de feuilles de mesclun - tomates pignons de pin grillés.
- mix **grill** : côtelette d'agneau - mini brochette de volaille médaillon de mignon de porc - pomme de terre au four - crème fouettée ciboulette.
- pavé de **loup** croquant - panier de légumes.
- suggestion **de** ludo.

Et finir par :

- **Moelleux** au Chocolat, et sa boule de Glace au choix (vanille - cerise - caramel).
- **carpaccio** d'ananas, sorbet coco.
- tiramisu **passion**.
- Assiette **fromagère**.
- **suggestion** de ludo.

au choix :

2 plats (entrée, plat ou plat, dessert) : 13,90€

3 plats : 17,90€

— — — — côté
carte

Menu **S**élection **D**u **T**erroir

au choix :
entrée, plat et dessert : 25€

pour commencer 7,50€

- **césar salad** : iceberg - dès de volaille marinée épicée, croutons de pains grillés - cheddar - vinaigrette à la graine de moutarde et yahourt.
- terrine de **chèvre** frais aux poivrons (cuits) et tapenade maison.
- carpaccio de **saumon gravlax** - feuilles de mesclun aromatisées à la vinaigrette aux agrumes.
- **tiramisu** à la tomate-basilic, biscuit au sésame.

pour vivre côté terre 14,50€

- carpaccio de **boeuf** - mélange de feuilles de mesclun - tomates - pignons de pin grillés.
- mix **grill** : côtelette d'agneau - mini brochette de volaille médaillon de mignon de porc - pomme de terre au four - crème fouettée ciboulette.
- côtelette d'**agneau** au jus d'ail - timbale de polenta aux fromages.
- **steack** de boeuf - poivre noir concassé - tagliatelles fraîches aux herbes.

pour vivre côté mer 14,50€

Sauces proposées : au poivre ou au vin doux

- pôlée d'**encornet** - nouilles chinoises - dès de poivrons.
- **brochette** de lotte au chorizo sur une tartine d'aubergine grillée.
- pavé de **loup** croquant - panier de légumes.

pour vivre côté wok 14,50€

agrémentés de légumes sautés variés, et sauce spice

- le **del mare** : anneaux d'encornets marinés - tagliatelles chinoises le tout sauté dans le jus de cuisson.
- l'**Indien** : façon tajine : aiguillettes de volaille sautées - graines de semoule épicées.
- le **terre à terre** : aiguillettes de boeuf marinées sautées - potatoes.

terminer côté délices 6,50€

- moelleux **chocolat**, boule glacée au choix (vanille, cerise, caramel).
- assiette du **fromager**.
- la **gourmande** : mix de 3 minis délices du moment et une boule glacée.
- **carpaccio** d'ananas, sorbet coco.
- tiramisu **passion**.
- **pana cotta** aux fruits rouges, mousse chocolat.



menu junior jusqu'à
12 ans 11€

plat : hamburger, ou poisson pané, ou filet de volaille, ou
steack hâché

avec purée maison, ou tagliatelles, ou tous petits
légumes, ou potatoes maison

dessert : 2 boules de glaces (vanille - fraise -
chocolat), ou salade de fruits maison, yaourt
nature ou fruits

1 **boisson** comprise (ice tea - coca cola - sirop)
