

CARTE DE L'ÉTÉ



Les Entrées

SALADE CÉSAR

petite
grande = +oeuf poché

Romaine, tomate, croûtons, poulet au tandoori, sauce César, lards croustillants.

LA COURGETTE & CHORIZO

petite
grande = +oeuf poché

Courgettes et poivrons fondants, chorizo grillé, olives, crème de chèvre.

LE MELON

Gaspacho et billes de melon, gingembre confit à la grenadine.

Les Fromages

TRIO DE FROMAGES

Assiette de fromages, mesclun au vinaigre balsamique.

FROMAGE CHAUD

Brioche toastée, Mizotte de Vendée

Les Plats

SALADE TOMATE BURRATA

Pain pita, tomates de couleurs, pesto et burrata.

LE FILET DE POULET

Filet de poulet mariné aux épices, ratatouille et potatoes, crème aux épices.

LA CRIÉE

Retour de la criée, sauce vierge, pommes de terre fondantes, courgettes grillées.

Les Desserts

SALADE DE FRUITS

La salade de fruits au poivre de Sichuan.

LE CHOCOLAT

Dôme chocolat et caramel beurre salé.

GLACE

Crème glacée artisanale



Nous cuisinons des produits frais pour vous servir le meilleur du fait maison.

Les incontournables



L'ANDOUILLETTE

Andouillette de Troyes 5AAAAA 200g.
Accompagnement du jour.



L'ENTRECÔTE FRANÇAISE

Entrecôte 250gr
Accompagnement du jour.

PLAT VÉGÉTARIEN

Préparé en fonction des
produits de saisons

LA CÔTE DE BOEUF 1.6KG AVEC LÉGUMES DE SAISON

pour les plus gourmands, la partager n'est pas obligatoire...

LE GOURMAND

Café ou thé accompagné
de gourmandises.