

MENU MIDI

SUMMER 2026

PARTAGE

Terrine porc & pistache maison	9 €
Tarama maison	9 €
Moules gratinées x 12	14 €
Focaccia vegie tomates confites / pesto / straciatella	14 €
Jambon IBERIQUE TREVELEZ affinage 24 mois	17 €

ESTIVALES

Salade Caesar	
Poulet panko	21 €
Saumon fumé maison	21 €
Tomate olivettes / burrata / pesto	20 €
Burger iodé / saumon / avocat / frites	21 €
Assiette Estivale avocat / saumon / terrine / tomate / burrata / poulet / pastèque	25 €

VIANDES

Suprême de poulet / pomme paille / jus roti / coquillettes	22 €
Bavette de boeuf simmenthal	21 €
Magret / Poires / Purée	23 €
Tagliatta de boeuf BLACK ANGUS	28 €

POISSONS

Filet de daurade / crumble noisette / Achard de légume	27 €
Tataki thon / chimichuri / wakame	28 €
Linguines / Palourdes / poutargue	24 €

VEGIE

Risotto / Aubergines / Citron confits / Straciatella	22 €
---	------

BRUNCH DOMINICAL

SINCE 2010

Buffet chaud & froid / Buffet de dessert
Boissons (café & jus de fruits)
servie de 11h à 15h30

MENU 38 €

Terrine maison porc & pistaches
ou Tarama maison
ou Focaccia Végie

Suprême de poulet
jus / pomme paille / coquillettes
ou Tataki de thon / chimichuri /
wakame

ou Risotto Aubergine /
citron confit / straciatella

Tiramisu maison
ou Chouquette / choco / chantilly
ou Tarte citron / meringue

DESSERTS

Tiramisu maison	9 €
Moelleux chocolat / glace vanille.	9 €
Pavlova / fruits de saison	9 €
Tarte au citron / meringue	9 €
Fruits rouges / basilic / glace vanille	9 €
Chouquette / chocolat / chantilly	9 €
Pot " MAISON DE LA GLACE" vanille / choco / café / caramel / rhum raisin / fraise / citron / mangue	9 €
Assiette fromage (CANTAL)	9 €
Café gourmand Moelleux / Tiramisu / Chouquette / Fruits rouges	11 €