Parking offert

CARTE MIDI

MENU D'AUTOMNE

ON GRIGNOTTE

Terrine maison de porc & pistache	9
Tarama maison, oeuf de cabillaud à ma façon	8
Moules gratinées de tamaris panure maison x12	12
Saumon Gravlax maison, paprika fumé	12

ON MANGE

* accompagnement au choix : purée de pdt, penne, légume, frite, salade

Caesar salade / poulet pané panko salade / crouton / parmesan / lardon / anchois /oeuf / tomate	19
Ceviche de la mer * daurade maï maï / avocat / agrumes / lèche de tigre	22
Alouettes sans tête, Penne rigate	21
Bavette Angus grillée/ sauce poivre ou gorgonzola ou cèpes	20
Suprême de poulet farci / jambon de canard / tomates confites *	21
Pavé de cabillaud / fondue de poireaux / espuma beurre noisette	23
Calamar ou Seiche entière à la plancha / persillade Aïoli*	24
Linguine "CARBONARA" / crème / lardons / parmesan	19
Linguines aux Gambas / flambées au pastis	23

LE GRILL

Cote de boeuf (500gr environ)	35
Loup entier des Tamaris 2 pers. (800 gr environ)	65

ON SE FAIT PLAISIR

Tiramisu maison	8
Moelleux chocolat / coeur caramel / crème anglaise	9
Crumble pommes / poires / glace vanille	9
Crème caramel maison / chantilly	7
Pot " MAISON DE LA GLACE" vanille / choco / café / caramel / rhum raisin / fraise / citron / mangue	9
Café gourmand Moelleux / Tiramisu / Crumble / Crème caramel	12

FORMULE MIDI 25 €
du mardi au vendredi (hors jours férié)

Marmite ou Bavette Angus
ou Salade caesar

+

Dessert

MENU ENFANT 18 €
servie jusqu'a 13 ans

Dips poulet panko & frites
ou Steack haché & frites
ou Penne CARBONARA
+
DESSERT
+
Sirop à l'eau