



ON MANGE QUOI ?

IN ENGLISH HERE !

Consultez
notre ardoise
des suggestions



A PARTAGER

Assiette Basque 15€
Caviar d'aubergine et focaccia maison 9€
Pissaladière façon tarte en bande 14€
Panisses niçoises et aioli 8€

Nous cuisinons uniquement des produits bruts, frais et locaux, en saison de notre potager !

Merci à nos producteurs et artisans passionnés.

MENU ENFANTS 12€

Nuggets - frites
ou Pizza enfant (sauce tomate, jambon, fromage)+ glace

ENTREES

Les entrées en version plat sont possibles avec un supplément de 10€

Carpaccio de bœuf à l'Italienne 12€
Cuisses de grenouilles à la persillade 13€
Hareng, pommes à l'huile, oignons Roscoff et vinaigre de vin 11€
Bruschetta au gorgonzola, roquette et figues rôties 11€

DESSERTS

Assiette de fromages 7€

LOU BRESIL 8€

Pâte sablée, insert brownie choco-noisette, coeur praliné noisette, ganache montée chocolat noir, noisettes torréfiées.

LEMON 8€

Croustillant petit beurre, crémeux citron IGP Syracuse, biscuit madeleine ponché citron, mousse allégée au citron, ganache montée citron

DESSERTS MAISON

Consultez l'ardoise

AFFOGATO 6€

Glace vanille, expresso, amandes effilées

NOUGAT GLACE et son coulis de fruits rouges de chez Silvain 7€



PLATS

Soupe de poissons et favouille, rouille Sétoise 24€
Dos de lieu noir et crème de coco curry 22€*
Canette rôtie aux raisins frais 22€*
Grande salade Basque : salade, burrata, tomates, pesto et jambon cru Basque 22€
Faux filet grillé (250gr env.) et sauce aux poivres concassés 23€*
Risotto aux légumes de saison 20€

**Plats avec 2 accompagnements : salade / frites fraîches maison / légumes du jardin*



Consultez notre
CARTE DES GLACES



Allergènes
nous consulter

Prix TTC / service compris