

GOÛTER LE SUD

À EMPORTER

La cuisine du Chef Emmanuel Cocuzza

Toutes les deux semaines, découvrez une nouvelle carte, toujours inspirée de la cuisine méditerranéenne, à base de produits frais et de saison.

Du 26 août au 08 septembre.

LA CUISINE DU SUD

ENTRÉES

7,00 €

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS AU COUTEAU

Échalote, coriandre, jus et zeste de citron vert, assaisonnement au Ricard Fruité bio citron, fraîcheur de fenouil

GRAVLAX DE DAURADE DE MÉDITERRANÉE

Yaourt grec aux agrumes et zaatar, pastèque snackée

COURGETTE FARCIE À LA FETA

Menthe, olives, tomates confites, et salade d'herbes

14,00 €

PLATS

SUPRÊME DE POULET LABEL ROUGE

Ratatouille et grenailles rôties à l'anis

ENCORNETS FARCIS

Coulis de tomates au piment d'Espelette

RISOTTO AUX LÉGUMES

Émulsion et tuiles de parmesan

CÉSAR DE LA MAISON YELLOW

Poulet tempura à l'anis, œuf parfait, tomates anciennes, copeaux de parmesan et croûtons

DESSERTS

DESSERT DU CHEF : BABA AU RHUM

Havana 7 ans, crème au mascarpone et fruits exotiques

PAR LA PÂTISSÈRE GRAINE DE VANILLE

CHEESECAKE

Croustillant et biscuits aux amandes, insert aux agrumes, ganache montée au citron, zeste de citron

SNICKERS

Croustillant de crumble cacahuètes, caramel à la vanille de Madagascar, ganache chocolat noir 70%, cacahuètes et noisettes torréfiées, enrobage chocolat au lait Jivara 38%

FRAISIER

Biscuit cuillère, fraises fraîches, coulis de framboise sans sucre, ganache montée chocolat blanc à la vanille de Madagascar

BOISSONS

Eau plate ou pétillante (50cl)	1,50 €
Coca-Cola (original ou zéro, 33cl)	2,00 €
Ricard (Prêt à boire, 25cl)	3,50 €

NOS FORMULES

Entrée - Plat | 18€

Plat - Fromage/Dessert | 18€

Entrée - Plat - Fromage/Dessert | 24€

Un soft pour seulement 1€ de plus
Supplément d'1 € pour les desserts Graine de Vanille

COMMANDER

PAR TÉLÉPHONE AU 04.12.04.30.03 OU SUR PLACE AU RESTAURANT