

LA CUISINE DU SUD

SOLAIRE & CONVIVIALE

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

Du lundi au samedi.
Le dimanche c'est brunch !



MENU

de la Maison

ENTRÉES / 8,5 €

Toutes nos entrées sont déclinables en plats.

OEUFS PARFAITS

Petits pois & espuma de lard fumé

ENCORNETS SAUTÉS

Persillade provençale

SALADE DE TOMATES ANCIENNES À LA PROVENÇALE 🌱

Tomates anciennes, olives noires & oignons rouges

PLATS / 17 €

SIGNATURE

GAMBAS FLAMBÉES AU RICARD

Pommes de terre vapeur & épinards sautés, huile pistou

ARAIGNÉE DE VEAU

Salade composée, pommes de terre grenaille & jus réduit

FILET DE BAR

Polenta crémeuse, carottes glacées & sauce vierge aux tomates, olives, agrumes

RISOTTO PESTO VERDE 🌱

Asperges vertes, Grana Padano AOP & citrons confits

UN PETIT PLUS ?

SALADE VERTE / 4 €

POLENTA CRÉMEUSE / 5 €

NOS FORMULES

Entrée - Plat / 24 €

Plat - Fromage/Dessert / 23 €

Entrée - Plat - Fromage/Dessert / 30 €

Supplément de 2 € sur les formules avec
Café Gourmand ou dessert Bricoleurs de Douceurs

DESSERTS

DESSERT DU CHEF / 7 €

TARTE FINE ABRICOT

Romarin & sorbet à la mirabelle

DESSERTS BRICOLEURS DE DOUCEURS / 9 €

(+3 € sur la formule)

ZESTE PRÈS DE MOI

Pâte sucrée, crème d'amande, crem'adamance citron jaune, mousse au citron jaune, confit de calamansi, citrons confits

OH MONACO, OH MONACO !

Croustillant praliné coco, biscuit pain de Gênes, confit de framboises, mousse intense à la noix de coco, chantilly à la framboise, framboises fraîches

THYMBRÉ

Pâte sucrée cacao, crème d'amande, crémeux chocolat noir 66% à l'infusion de thym frais, ganache montée chocolat noir 66%, praliné amandes et noisettes

L'ASSIETTE DE FROMAGES / 7 €

CAFÉ GOURMAND / 9 €

(+2 € sur la formule)

🌱 Végétarien

Vous avez des allergies alimentaires ? Faites-le nous savoir !
La liste des allergènes est disponible sur demande.