



19h00 - 23h30
Epicerie fine

Radis roses	8 €
Crudités de saison, condiment olive	10 €
Houmous & salade de pois, tahine, menthe, pickles	10 €
Pommes dauphines, sauce tartare	8 €
Gambas croustillantes, basilic, piquillos	13 €
Tarama maison, pain brioché	11 €
Œufs bio mimosa, poutargue & ciboulette	8 €
Petites sardines, pain grillé	12 €
Mortadelle à la truffe	13 €
Saucisson sec, salaison du Béarn	10 €
Bresaola, maison Pedrazzoli	11 €
Charolais AOP, chèvre	10 €
Comté 30 mois, Grottes de Pyrimont	10 €
St Marcelin, mère Richard	12 €

Prix nets TTC. Service compris. Viandes bovines d'origine France & U.E.

Entrées

Gaspacho de tomates anciennes, basilic, croûtons de pain	9 €
Mozzarella di Buffala, condiment Ajvar, pain à l'huile vierge	14 €
Pâté en croûte, volaille fermière, foie gras, figues, pickles	16 €
Salade de tomates & figues, oignons nouveaux, œuf bio	11 €
Daurade royale à cru, figue, citron	13 €

Plats

Vitello Tonnato, frites maison	21 €
Bavette Angus au poivre, pommes dauphines	23 €
Volaille de 100 jours rôtie, légumes au sautoir & jus corsé	21 €
Tartare de bœuf Normand au couteau, frites maison	19 €
Lieu jaune, épinards, artichauts, sabayon Vouvray	22 €
Poulpe grillé, aubergines, tomates, parmesan	26 €
Daurade royale, fenouil, salicorne, agrumes	21 €
Lasagne végétale Riviera, épinards, marjolaine, ricotta	17 €
Plat du jour	P.M. €

Salades

Salade Niçoise	18 €
Artichauts, olives, filet de thon, œuf bio, tomates, radis, cébettes	
Assiette "Grand Amour"	14 €
Pois-chiches, haricots verts, trévisse, figues, oignons nouveaux	
Menthe, Pecorino	

Desserts

Mousse au chocolat extra-bitter, sel de Maldon	8 €
Crème brûlée, vanille de Madagascar	8 €
Figues fraîches & corn-bread, compotée figue-cassis	10 €
Tarte banane & praliné, cacahuète & pécan, chantilly	12 €
Baba à l'Armagnac, poire pochée	11 €
Glaces & Sorbets Berthillon (2 boules)	9 €

Glaces: Chocolat mendiant, vanille, noisette
Sorbets: Cacao extra-bitter, pêche blanche