

# Menu carte du 20

## 35€

une entrée, un plat et un dessert au choix

### ENTREES

Tartare de maigre au couteau, pastèque et halloumi grillé <i>Stone fish tartar with watermelon and grilled halloumi</i>	15€
Escalope de foie gras poêlé, prunes en cru-cuit <i>Slice of pan-fried foie gras with raw and cooked plums</i>	18€
Rillettes de tourteau en salade, légumes pickles <i>Rillettes of crab, salad and pickled vegetables</i>	16€
Oeuf parfait, salade fèves et haddock <i>Egg parfait, broad bean and haddock salad</i>	14€
Entrée du jour <i>Starter of the day</i>	12€

### VIANDES ET POISSONS

Pièce de bœuf, gratin de pommes de terre ou pommes grenailles <i>Beef piece, potatoes gratin or baby potato (supplément menu 5€)</i>	25€
Lotte rôtie en croûte de pain, légumes d'été <i>Roast monkfish in a bread crust, summer vegetables</i>	18€
Epaule d'agneau confite, piperade et bouillon de tajine <i>Lamb shoulder confit, piperade and tagine stock</i>	19€
Pavé d'Espadon snacké, salade de fenouil et mangue <i>Swordfish steak, fennel and mango salad</i>	17€
Plat du jour / <i>Dish of the day</i>	15€
Supplément garniture ♦ (gratin de pomme de terre ou salade verte ou pommes grenailles) <i>Extra garnish (potatoes gratin, green salad or baby potato)</i>	5€

### FROMAGES ET DESSERTS

Planche de fromages/ <i>Cheese board</i> ♦	8€
Planche de fromages en accord les 3 alcools de Benoit ♦ <i>Cheese board with 3 alcohols (supplément menu 7€)</i>	15€
Pâtisserie de la Ruche / <i>Dessert from La Ruche</i> ♦	6.5€
Riz au lait vanille/ <i>Vanilla rice pudding</i> ♦	8€
Panacotta fruit rouge / <i>Red berries panacotta</i> ♦	8€

### Le Déj. du 20 - 22€

*Servi le midi du lundi au vendredi, hors jours fériés*

Une terrine maison, *home made terrine,*  
un plat du jour *dish of the day,*  
et un café gourmand *coffee with dessert selection*

Toutes nos viandes sont d'origine française.  
Une liste des allergènes est disponible sur demande.

Plats végétariens ♦



## Liste des allergènes

### **Gluten**

Lotte

### **Œufs**

Œuf parfait

Riz au lait

### **Poissons/crustacés**

Tartare de maigre

Rillettes de tourteau

Œuf parfait

Espadon

Lotte

### **Lait**

Espadon

Gratin de pomme de terre

Fromages

Riz au lait

Panacotta

Tartare de maigre

### **Fruits à coques**

#### **Céleri**

#### **Moutarde**

Salade verte

#### **Sulfites**

Pièce de bœuf (sauce béarnaise)

#### **Mollusques**

#### **Arachides**

#### **Lupin**

Pour les entrées et plats du jour ainsi que  
les pâtisseries de la Ruche,  
merci de vous renseigner auprès de l'équipe de salle.