

CARTE ANYTIME

Tous les jours de 12h à 21h

Les assiettes à partager...

1 ou 2 pers.

Sélection de charcuteries ibériques (150gr).	18
Cassolette de fromage - Soumaintrain rôti (170gr).	14
Assiette de saumon fumé maison (170gr).	16
Frites de pommes de terre & mayonnaise maison.	7

Les tartinables...

Tartinade de pois chiches ou caviar d'aubergine - Les bocaux maison (100 gr).	8
Rillettes de canard - Les bocaux maison (100gr).	12
Foie gras de canard au Porto - Les bocaux maison (100gr).	18
<i>Trio Gourmand au choix parmi les tartinables</i>	30

FORMULE PLAT-DESSERT 23

Pour les grandes faims... 18

Burger d'Epona. *Servi avec des frites et sucrine.*

Pain moelleux, steak de bœuf charolais, parmesan, sauce ketchup, tomate, oignon rouge.

Salade Dionisens.

Sucrine, poulet, burrata, légumes confits, croûtons, pignons de pin, pesto basilic.

Tartare de bœuf français préparé. *Servi avec des frites.*

Rumsteak coupé au couteau, cornichons, câpres, persil plat, oignons rouges.

Les plaisir sucrés... 10

Cœur coulant au chocolat Grand Cru Valrhona 66%.

Crème anglaise à la vanille bio de Madagascar.

Sorbet passion & mangue.

Éclats de meringue craquante, coulis des îles, chantilly.

Dessert du moment.