



POUR COMMENCER / TO BEGIN

Mille feuilles légumes, mozzarella fondante et pesto <i>Vegetables « Mille Feuilles » creamy mozzarella, basil pesto</i>	14€
Salade de bœuf citronnelle, vinaigrette sésames noirs, bouquets d'herbes <i>Lemongrass beef salad, sesame, herbs</i>	16€
Raviolis de Royan au comté <i>Royan ravioli, « Comté » cheese</i>	16€
Ceviché du jour, avocat <i>Ceviche of the day, avocado</i>	18€
Sardine en boîte à l'huile d'olive, toast grillé	16€

POUR CONTINUER / TO CONTINUE

Suprême de volaille fermière, sauce curry, riz parfumé <i>Chicken supreme, curry sauce, scented rice</i>	26€
Filet de bœuf 160g, jus court, purée de pomme de terre <i>Beef tenderloin 160g, juice, mashed potatoes</i>	34€
Côte de veau, jus de veau, gratin dauphinois <i>Veal rib, veal juice, gratin dauphinois</i>	36€
Gambas à la plancha, julienne de légumes, sauce vierge <i>Prawn plancha, vegetable julienne, virgin sauce</i>	26€
Curry vert de légumes, tofu grillé, basilic et riz parfumé <i>Green vegetable curry, grilled tofu, basil and scented rice</i>	22€
Filet de bar, poêlé de légumes <i>Sea bass fillet, vegetables pan</i>	28€

POUR FINIR / FINALLY

Planche de fromages : **16€**

- Comté 18 mois AOP
- St Marcellin
- Camembert / brie

Desserts : **16€**

- Moelleux au chocolat, boule vanille maison
Chocolate lava cake
- Crème brûlée maison
- Pâtisseries du jour