



M E N U  
D É J E U N E R

ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT 23€

ENTRÉE / PLAT / DESSERT 27€

**ENTRÉES 8 € SEULE**

Salade Estivale : Patates douces, sucrine, noisettes torréfiées, chèvre frais travaillé aux herbes, suprêmes d'oranges, vinaigrette balsamique.

ou

Gaspacho Vert : concombre, menthe et aneth, fenouil sauvage croquant, croûtons parfumés.

ou

Gaspacho Rouge : tomate, oignons rouges, pastèque, herbes fraîches, fenouil sauvage croquant et croûtons parfumés.

ou

Oeuf mollet pané, crème tiède de petits pois, menthe et estragon, chèvre frais travaillé aux herbes et citron confit, petits pois frais. **(+5€)**

**PLATS 17€ SEUL**

Petits farcis à la Niçoise accompagnés de Riz Pilaf, sauce au fond de veau.  
(Viande de porc FR- sans gluten)

ou

Salade Thaïlandaise : vermicelles de riz, concombre, carottes, chou rouge mariné, edamame, germes de soja, coriandre.

ou

Poulpe confit et grillé, spaghetti de courgettes sautées au Zaatar (thym et sésame), sauce tomate, citron confit, herbes fraîches, et émulsion au thym. **(+9€)**

**DESSERTS 8€ SEUL**

Chou Vanille, praliné noisette.

ou

Affogato : Glace Vanille accompagnée d'un expresso, crema caffè.

ou

Pavlova vanille, fraise et rhubarbe confite **(+4€)**