

DE LUNDI A VENDREDI DE 13H A 16H

Menu du déjeuner

Apéritif

Selon l'inspiration du chef

Entrée

Crème froide de petits pois à la menthe
Soupe de fruits de mer et poissons
Tartare de betterave et chips de lotto

Plat

Sardines grillées et scarole
Agneau en croûte d'herbes et moutarde
Oeuf poché, espuma de pomme de terre et ail rôti

Dessert

Cuajada, noix et miel
Crème de citron et meringue
Crêpe au chocolat

Boisson

Vin rouge La Tournée Ferraton 2016, Languedoc ou Jean Léon D.O. Pénédès
Vin blanc La Tournée Ferraton 2016, Languedoc ou Tagonius 2016 D.O. Ribera Del Duero

Vino rosé Note Côtes de Provence 2016
Bière Mahou, soda ou eau plate
(Mahou Sin +0,50e, eau pétillante +1,50e)

Menu "à la hâte" ^A14,90e
Apéritif, entrée, plat, dessert et boisson