

MENU

ENTRÉES

Salade de chèvre chaud **11€**
Salade de fromage de chèvre chaud, noix et vinaigrette balsamique

Pissaladière **14€**
Tarte fine aux oignons, anchois et olives

Terrine de foie gras **8€**
Foie gras en terrine, accompagné de pain grillé et de confiture d'oignons



PLATS PRINCIPAUX

Bouillabaisse **20€**
Soupe de poisson provençale, servie avec du pain grillé et de la rouille

Cassoulet **16€**
Plat du sud-ouest à base de haricots, saucisse, confit de canard et porc

Filet mignon **18€**
Filet de porc grillé, servi avec une sauce au poivre et des pommes de terre

Confit de canard **16€**
Cuisses de canard confites, servies avec des pommes de terre sautées et de la salade verte

DESSERTS

Profiteroles **7€**
Choux fourrés de glace à la vanille, arrosés de sauce au chocolat chaud

Tarte aux fraises **6€**
Tarte sucrée aux fraises et crème pâtissière

Mousse au chocolat **6€**
Dessert léger et aérien, à base de chocolat noir et de crème fouettée

BOISSONS

Vin rouge **5€**
Sélection de vins français de différentes régions

Kir **6€**
Apéritif à base de crème de cassis et de vin blanc

Café **2€**
Café expresso ou allongé