

MENU

ENTRÉE PLAT OU PLAT DESSERT 25€

ENTRÉE PLAT DESSERT 35€

(LE MIDI EN SEMAINE)

ENTRÉES

GASPACHO, HUILE VERTE BASILIC, POUDRE D'OLIVES KALAMATA **10€**

AUBERGINE SAUCE TAHINI, HERBES DU JARDIN ET NOISETTES TORRÉFIÉES **11€**

TATAKI DE THONINE, PICKLES **12€**

PLATS

SALADE DE TOMATES ANCIENNES, MELON ET NECTARINES, COURGETTES GRILLÉES, CONCOMBRE, PESTO VERDE, GRAINES TORRÉFIÉES, PICKLES DE CRISTE MARINE, OLIVES DE KALAMATA ET MOZZARELLA DI BUFFALA DOP **19€**

PAVÉ DE THONINE, SALADE DE POMMES DE TERRE AUX HERBES, SAUCE CHIMICHURRI **24€**
(+4€ AU MENU)

ÉCHINE DE COCHON DU VENTOUX CONFITE, CAPONATA, POLENTA SNACKÉE, JUS RÉDUIT **23€**
(+4€ AU MENU)

DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES **9 €**

PÊCHE POCHÉE, BISCUIT CRUMBLE, GRANITÉ VERVEINE **11€**

YAOURT, ABRICOTS CONFITS AU ROMARIN, ABRICOTS MARINÉS ET COMPOTÉE D'ABRICOT **12€**



TOUS NOS PRODUITS SONT SOURCÉS, LOCAUX, DE SAISON ET AUSSI BIO QUE POSSIBLE

ORIGINE DES VIANDES : FRANCE - PRIX TTC SERVICE COMPRIS