

Entrées

Tartelette au chèvre et miel, pignons de pin	13 €
Salade de poulpe mariné.....	16 €
<i>Poivrons, oignons rouges, huile d'olive, vinaigre balsamique</i>	
Tartare de poisson.....	18 €
<i>Oignons rouges, coriandre, huile de sésame</i>	
Salade de burrata au pesto, pignons de pin, tomates cerises.....	17 €

Plats

Assiette végétarienne.....	23 €
Travers de porc sauce barbecue.....	24 €
<i>Ecrasé de pommes de terre</i>	
Filet de daurade sauce pesto et petits légumes.....	25 €
Entrecôte Simmental.....	28 €
<i>sauce au poivre vert, pommes de terre fondantes</i>	
Aïoli de poulpe ou cabillaud, spécialité provençale	26 €
<i>Mayonnaise montée avec des pommes de terres et de l'ail</i>	
<i>Carottes, chou-fleur, haricots verts, betterave, oeuf dur</i>	
Joue de boeuf braisée	24 €
<i>oignons, carottes, pommes de terres au thym</i>	
Dos de cabillaud au saté	28 €

Desserts

Fondant au Chocolat.....	8 €
<i>Caramel au beurre salé</i>	
Colonel, sorbet citron, vodka	10 €
Tiramisu au café et spéculos	8 €
Crumble aux Pommes	8 €
<i>Boule de glace vanille</i>	
Crème brûlée à la vanille.....	8 €