

## à la carte

<b>filet de bœuf charolais</b>	25
riche purée de pommes de terre, quelques légumes, jus d'un rôti	
<b>filet de bœuf aux morilles</b>	28
<b>ris de veau meunière</b>	28
risotto aux morilles	
<b>sole meunière*</b>	27
pommes de terre Délicatesse & légumes	
<b>carpaccio de boeuf</b>	19
câpres, parmesan, pesto avec pommes de terres Délicatesse & roquette	
<b>fraîcheur d été</b>	18
melon / tomates / jambon cru & burrata	
<b>entrée ou dessert du jour</b>	7
<b>café gourmand</b>	7
<b>assortiment de fromages affinés</b>	7,5
<b>fromage blanc</b>	4
nature, crème, coulis ou miel de fleurs	

POUR LE DÉJEUNER

## les formules

Du Lundi au Vendredi \*, de 12H à 14H.  
Retrouvez le menu de la semaine  
sur la page ci-contre.

<b>entrée, plat</b>	17
<b>plat, dessert</b>	17
<b>entrée, plat, dessert</b>	20

\* nos menus sont servis uniquement en  
semaine, hors week-end et jours fériés.

\* SELON ARRIVAGE

PRIX EN EUROS - SERVICE COMPRIS

## le déjeuner

SEMAINE DU 3 AU 7 AOUT

ENTRÉES AU CHOIX

**terrine de campagne**

condiments &amp; jeunes pousses

**petit pain bagnat niçois**

thon, mayonnaise, tomates, olives, oignons

**carpaccio de concombres**

mousse de feta, croûtons de pain

PLATS AU CHOIX

**sot-l'y-laisse de dinde**couscous méditerranéen & petits légumes, jus  
corsé**brandade d'ail de raie**

beurre blanc à l'oseille &amp; crumble

**risotto safrané**tomates rôties, basilic & copeaux de fromage  
manchego

DESSERTS AU CHOIX

**mousse chocolat lait**

&amp; fruits rouges

**nage de brugnons**

mousse verveine

**douceur de yaourt**

ananas &amp; biscuit Joconde

**2 boules de glace / sorbet**

LES GLACES

vanille, chocolat lait, caramel beurre salé,  
pistache, yaourt, verveine du velay

LES SORBETS

passion, fraise, framboise-litchi, citron,  
coco, abricot

PRIX EN EUROS - SERVICE COMPRIS