



ENTRÉES

SALADE CAPRESE <i>TOMATES, MOZZARELLA DI BUFALA</i>	14€
BRUSCHETTA TOMATES, MOZZARELLA ET ANCHOIS	16€
FOIE GRAS POÊLÉ SAUCE GRIOTTES ET PAIN D'ÉPICES	18€
SAUMON FUMÉ PRESTIGE D'ECOSSE, BLINIS, CRÈME FRAICHE ET SAUCE RÉMOULADE	24€

PLATS

DAURADE ENTIÈRE À LA VERNACIA (VIN DE SARDAIGNE) ET POMMES DE TERRE AU FOUR	28€
ENTRECÔTE DE BŒUF SAUCE POIVRE ET BEARNAISE, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE ET SEL DE GUÉRANDE <i>300Grs, ORIGINE France</i>	29€
LINGUINE AUX TOMATES FRAÎCHES	15€
LINGUINE ALL'ARRABIATTA	18€
SPAGHETTI AUX PALOURDES	19€
SPAGHETTI À LA BOUTARGUE	24€
LINGUINE AUX FRUITS DE MER <i>MOULES, PALOURDES ET GAMBAS</i>	26€

DESSERTS

Tous nos desserts sont faits maison

MI-CUIT CŒUR COULANT	11€
PANNA COTTA <i>FRUITS ROUGES, CAMEL OU CHOCOLAT</i>	12€
TIRAMISU	14€
ASSIETTE DE FROMAGES DE CHEZ « YVONNE » <i>Tous nos fromages sont affinés</i>	12€

LE « P'TIT MEUNIER »

17 €

PLAT

Cordon bleu, Colin pané ou Steak Haché
Accompagné de petits légumes ou frites

DESSERT

2 boules de glaces à choisir

Et une boisson au verre (24cl)