

SUGGESTIONS

AOUT 2025

Entrées

- Tartare de bœuf au couteau** (9,10,14) 19,80 €
Knife-Cut Beef Tartare
- Salade estivale** , (6,11,14) 18,80 €
Melon, saumon fumé, feta, oignons Borettane au balsamique
Summer Salad (melon, smoked salmon, feta, Borettane onions with balsamic)

Plats

- Escalope milanaise, spaghetti à la tomate** , (5,6,10) 36,80 €
Milanese-Style Escalope with Tomato Spaghetti
- Parillada à la plancha** , (3,5,10,11,14) 32,80 €
Saumon, cabillaud, calamar, scampis et coques) sauce aioli, riz
Grilled Parillada (salmon, cod, squid, scampi, and clams), aioli sauce, rice
- Burger provençal** , (5,6,14) 23,80 €
(steak de bœuf, aubergine grillée, poivrons confits, chèvre, pesto rouge, roquette), frites, salade
Provençal Burger
(beef patty, grilled eggplant, candied peppers, goat cheese, red pesto, arugula), fries and salad

Végétarien

- Linguines sautées au caviar d'aubergine** (5,6) 22,80 €
Roquette et parmesan
Sautéed Linguine with Eggplant Caviar, Arugula, Parmesan

Dessert

- Soupe de melon à la menthe fraîche** (6,14) 12,80 €
billes de melon et sorbet melon
Chilled Melon Soup with Fresh Mint, Melon Balls and Melon Sorbet

Nous travaillons avec des produits de la région.



Allergènes - Allergens:

1: Arachides/ Erdnüsse/ Peanut ; 2: Céleri/ Sellerie/ Celery ; 3: Custacés/ Krustentiere/ Crustaceans
4: Fruits à coque/ Hülsenfrüchte/ Pulses ; 5: Glute/ Gluten/ Gluten ; 6: Lait, Lactose/ Milch, Laktose/ Milk, Lactose
7: Lupin/ Lupine/ Lupin ; 8: Mollusques/ Schalentiere/ Shells ; 9: Moutarde/ Senf/ Mustard ; 10: Œufs/ Eier/ Eggs
11: Poisson/ Fisch/ Fish ; 12: Sésame/ Sesam/ Sesame ; 13: Soja/ Soja/ Soya ; 14: Sulfites/ Sulfide/ Sulfid