

Composez votre menu avec les entrées, les plats et les desserts







D'ICI & D'AILLEURS

Formule duo à 22€ : Entrée + Plat ou Plat + dessert









Formule trio à 26€ : Entrée + Plat + Dessert

D'ICI






Entrées

- L'authentique soupe au pistou de notre chère Provence    10€
- Tarte fine aux légumes du soleil et aux parfums du Sud  10€
- Terrine de foie gras de canard au confit d'oignons maison, parfumée à la liqueur de sureau St Germain   14€

Plats

- L' incontournable pièce de bœuf français grillée  et ses frites maison coupées au couteau, salade *(supplément 3€)*   21€
- Carré de cochon fermier au romarin, petits légumes du marché et frites maison   18€
- Noix de Saint-Jacques poêlées au Chablis, ratatouille aux saveurs provençales *(supplément 3€)*  21€
- Filet de bar à l'huile d'ail et thym, petits légumes du marché   18€

Desserts

- Moelleux au chocolat et caramel fondant à la fleur de sel de Camargue  8€
(à commander en début de repas)
- Profiteroles XXL, cœur glace vanille nappée de chocolat tiède  8€
- Tarte feuilletée aux fruits de saison  8€
- Fromage de chèvre mariné à l'huile d'olive et aux herbes d'ici   8€

La liste des allergènes à déclaration obligatoire présents dans nos produits est disponible auprès de notre équipe sur simple demande.



Produit sans GLUTEN








Produit sans LACTOSE








Produit VEGETARIEN

D'Ailleurs





Entrées

- Gaspacho andalou, espuma de fromage frais aux frais   10€
- Salade balinaise de poulpes au combawa légumes crus   10€
- Assiette italienne revisitée au jambon cru Serrano, mozzarella, copeaux de parmesan et melon  10€

Plats

- Tajine du chef à l'agneau cuisiné aux épices marocaines, semoule, légumes, pruneaux et abricots  18€
- Burger gourmand XXL : pain traditionnel, steak haché frais, cheddar affiné, lard grillé, sauce burger, oignons frits et frites maison 18€
- Thon aux saveurs asiatiques, légumes croquants, sauce soja wasabi  18€
- Buddha bowl coloré de saison (crudités, lentilles vertes, avocat, artichaut, quinoa et fruits de saison) **veggie**    18€

Desserts

- Délice créole sorbet mangue, salade de fruits exotiques et coulis de coco  8€
- Tiramisu aux saveurs du jour  8€
- Coupe cubaine « glace Mojito » rhum blanc Havana  8€
- Mini baba au rhum Chantilly au combawa  8€

La liste des allergènes à déclaration obligatoire présents dans nos produits est disponible auprès de notre équipe sur simple demande.



Produit sans GLUTEN



Produit sans LACTOSE



Produit VEGETARIEN