

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€
- Assiette délices de méditerranée (fromage frais, jambon Serrano, tomates confites, melon et tapenade noire maison)  10€
- Terrine de foie gras de canard, compotée de poires saveur pain d'épices   14€

### Plats

- L'incontournable pièce de bœuf bio grillée  et ses frites maison coupées au couteau, salade *(supplément 3€)*   21€
- Carré de cochon fermier aux senteurs de la montagnette, petits légumes du marché et frites maison   18€
- Noix de Saint-Jacques juste saisies, vinaigrette d'agrumes à l'huile d'olive, petits légumes du soleil *(supplément 3€)*  21€
- Filet de bar grillé à la plancha et son petit pot d'aïoli d'été   18€

### Desserts

- Moelleux au chocolat et caramel fondant à la fleur de sel de Camargue  8€  
*(à commander en début de repas)*
- Profiterole géante, cœur glace vanille nappée de chocolat tiède  8€
- Tarte aux pommes fondantes à la poudre d'amande  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

- Irrésistible gaspacho andalou de la casa, torsade feuilletée tomate, olives et origan  10€
- Salade de boeuf Thaï mariné « les larmes du Tigre »  10€
- Burrata crémeuse sur carpaccio de tomates du maraîcher, vinaigrette aux saveurs d'Italie   10€

## Plats

- Tajine du chef à l'agneau cuisiné aux épices marocaines, semoule, légumes, pruneaux et abricots  18€
- Burger XXL : pain traditionnel, steak haché frais, cheddar affiné, lard grillé, sauce burger, oignons frits et frites maison 18€
- Mafé de poulet de Maimouna légèrement épicé à la pâte d'arachide. Spécialité sénégalaise 18€
- Buddha bowl coloré de saison (crudités, lentilles vertes, avocat, artichaut, et fruits de saison) **veggie**    18€

## Desserts

- Charlotte légère saveur Mojito en hommage à Hemingway  8€
- Soupe de mangue fraîche, vinaigrette grenadine, meringues aux éclats de pistache et amandes effilées  8€
- Comme une piña colada glacée (sorbet ananas, glace noix de coco) aromatisée de purée de coco à la liqueur de verveine  8€
- Mini baba au rhum Havana 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