## Entrées :

Salade Chèvre Chaud, Jambon de Parme,
Vinaigrelle Pomme 9.50€
Carpaccia de Famales à l'Kuile d'Olive, Billes de
Mozzarella, Crème Balsamique $8\epsilon$
Terrine Avocal Crevelle Ricolla (servi avec 2
gressins au parmesan)
<b>Dua de Gaspacha</b> : Gaspacho Tomales/Poivrons
Rouges/Belleraves & Gaspacho Poivrons
Verls/Epinards/Pelils Pois
<b>OEuf Mimosa</b> au Curcuma, Sauce Pioli 8€
<b>Velouté Blanc</b> : Velouté d'Asperges blanches,
Choux Fleur, Radis, Pois Chiche (servi avec une
portion de pain au sésame)
Falafels : Boulettes de Pois Chiche aux épices,
Condiment (Oignons Rouges, Concombres, Fomates,
Vinaigrelle Balsamique) 9€
*Salade César : Lailue, Dés de blanc de Poulel,
Croûlons, Œuf dur, Parmesan, Sauce César (à base
d'Huile d'Olive et de Parmesan) 10.50€
*Talaki de Thon Rouge: Filet de Thon Rouge
(cuisson bleue), Graines de Sésame torréfiées, Sauce
Soja sucrées, Sauce au Sésame pimenlée 11.50€
*Bruschella : Farline aux Tomales Séchées,
Champignons, Ail confit, Basilic, Kuile d'Olive,
Parmesan

# <u> Plals :</u>

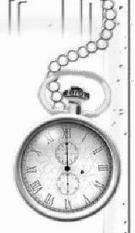
*Plateau Du Boucher (préciser la cuisson) :
Magret de Canard (environ 70g), Rumsteak de
bœuf (environ 75g), Entrecôte de bœuf (environ 80g),
Sauce Barbecue maison, Accompagnement * 176
<b>Burger Savoyard</b> (préciser la cuisson) : Steak hacht
150g, Tomme fondue, Compolée d'Oignons, Salade,
Tomale, Sauce Moularde douce, Friles maison
<b>Dinde Foreslière</b> : Haul de Cuisse de Dinde,
Sauce crémeuse aux Champignons, Têles d'Asperges
Accompagnement *
Poissons à la Provençale : Filet de Dorade, Filet d
Colin, Emulsion Citron/Ail/Persil, Poivrons et
Fomales confils, Accompagnement $*\dots\dots$ .15 $\epsilon$
<b>Seiches à la Plancha</b> : Seiches grillées à la
Plancha, Poêlée Courgettes/Qubergines/Poivrons,
Riz au Safran
*Spaghetti aux Fruits de Mer : Mix
Calamar/Moules/Crevelles, servi avec des
Spaghelli, Sauce au choix : Sauce Aigre Douce
(sucrée, légèrement piquante, à base de sauce soja);
Sauce Tomale (ail, cignons, concassé de lomales) ;
Sauce Curry (curry, cignons, à base de crème)







Soft:



### Alcool:

#### Cocktail :

Majila (rhum, menthe, eau gazeuse, sucre de Cannes) :
<b>Punch</b> (rhum, jus d'ananas, jus d'orange, vanille, sucre de Cannes) :
<b>Piña Cola∂a</b> (rhum, lail de coco, jus d'ananas) :
Margarila (téquila, cointreau, jus de citron vert):5€
Bloody Mary (vodka, jus de tomate,
tabasco, jus de citron, sel & poivre):5€  Bouteilles ou Verres:
Vin Rouge (Pincl Moir):
Verre :
<b>Rosé</b> (Château La Coste) :
Vene:
Bouleille :
Vene :
Bouleille :
Bière Blande :
Bière Brune :





#### Formules:

(Sauf Entrées et Plats avec un \* devant)

Kid Menu: Plat au choix: Cheeseburger +
Frites, Nuggels + Frites, Fish & Chips (servi
avec de la Sauce Barbecue, Ketchup, ou
Mayonnaise); Dessert au choix: 2 Boules de
Glace, Fondant Chocolat, Browkie......11€

