

# NOTRE CARTE

Désormais, profitez de notre carte de restauration le soir également, du jeudi au samedi !

## MENU DU JOUR Le midi en semaine

**Menu à 23,90 €**

(entrée + plat + dessert)

**Menu à 21,90 €**

(entrée + plat *ou* plat + dessert)

**Plat seul à 16,90 €**

### Entrée

Terrine maison porc/veau/poulet

### Plat

Ravioles au jus de viande

### Fromage / Dessert

Demi saint-marcellin

OU

Glace 1 boule

## La Carte des Entrées

Burrata, pesto ail des ours, pignons de pin	10 €
Assortiment de tartinables maison (Tapenade, caviar d'aubergines, houmous)	18 €
Poivrons français marinés à l'huile d'olive	10 €
Crevettes sautées, crème d'ail nouveau	10 €
Gravlax de saumon maison, coleslaw, mousse de moutarde	12 €
Tataki de bœuf maison ②, salade de chou, mousse de moutarde	14 €

## La Carte des Plats

Salade de tomates du marché, tapenade, basilic, pignons de pin	15 €
Supplément burrata	+ 8 €
Lasagne bolognaise maison (bœuf/porc/veau) ②, salade verte	21 €
Travers de porc régional caramélisé ①, frites maison	23 €

## Fromage & Dessert

Saint-marcellin	Demi : 4 € / Entier : 8 €
Soupe de framboise, abricot rôti, meringue	10 €
Fondant au chocolat	7 €
Baba au rhum	8 €
Glace Maison Nardone (vanille/fraise/orange sanguine/chocolat)	1 boule 4 € / 2 boules 7 €

Origine des viandes : ① France ② U.E. ③ U.K.

