



LA TABLE GOURMANDE



A PARTAGER

Planche de charcuterie	15
Planche mixte (charcuterie et fromage)	18
Assiette de couteaux en persillade beurre blanc	13
Tranches de pain de campagne, brousse, figatelli grillé au feu de bois	10
Panisses aioli provençal	7
Bouchées fourées tomates mozzarella	8

ENTRÉES

Salade de chèvre remasterisée <i>salade frisée, finger de chèvre, siphon guanciale, chips de guanciale, oeuf parfait, noix</i>	16
Carpaccio poisson blanc aux agrumes <i>maigre, suprême d'agrumes, noisettes, cerfeuil, basilic, zestes de citron vert, vinaigrette aux agrumes</i>	14
Tomates burrata pêches grenades <i>assortiments de tomates, burrata, pêches rôties et crues, vinaigrette balsamique blanc, basilic, tuiles de parmesan</i>	13
Tagliata de boeuf tataki <i>de boeuf, sauce oignons rouges, échalottes, tomates cerises, ail, gingembre, coriandre, basilic, persil, sauce soja salée, huile d'olive</i>	14

PLATS

Poulpe grillé <i>taboulé libanais, sauce poivrons doux, huile de menthe</i>	21
Entrecôte 300gr <i>frites, salade, sauce tartare</i>	
Linguine vongole <i>pignons, salicorne, tomates cerises</i>	26
Pâtes à l'ail <i>tomates, ail, basilic, huile d'olive</i>	21
Poulet mariné <i>riz rond, brunoise de carottes, petits pois, oignons rouges ciselés, tomates</i>	16
Burger <i>pain brioché, steak haché, sauce comté, oignons caramélisés, salade, tomates basilic concassés</i>	19
	23

DESSERTS

Assortiment de fromages	6
Carpaccio melon framboise menthe	7
Pêches rôties, pêches fraîches, basilic, siphon brousse	8
Crumble / Tarte abricot romarin	9
Dessert de la maison "La Fournée"	9
1 boule de glace	3
2 boules de glace	4.50