

# CARTE

TOUS NOS PRODUITS SONT FAIT MAISON



SAUMON FRAIS MARINÉ PAR NOS SOINS SORBET À LA ROQUETTE 21 €

TARTE FINE AUX OIGNONS, TOMATE ET MOZZARELLA 18 €

SOUPE DE POISSONS DE ROCHE MAISON CONFECTIONNÉE PAR NOS SOINS 21 €

PETITE SOUPE DE FAVOUILLE (PETIT CRABE) CROUTONS, GRUYÈRE, ROUILLE 21 €



ESCALOPE DE MAIGRE DE MÉDITERRANÉE (COUSIN DU LOUP) 28 €  
AUX EFFLUVES DE PROVENCE SAUCE ANCHOÏADE

FILET DE DORADE ROYALE, CHUTNEY ANANAS ET POIVRON 28 €

DOS DE MAIGRE DE MÉDITERRANÉE AUX PETITES RAVIOLES DU ROYANS 29 €

FILET DE CANETTE RÔTI DES DOMBES, SAUCE AIGRE DOUCE 29 €  
POMME DE TERRE ECRASÉE



CHOIX DE PÂTISSERIES ET DE DESSERTS GLACÉS GOURMANDS 11 €

ET

PETITES MIGNARDISES MAISON

NOS PRODUITS SONT FRAIS, ÉTANT TRIBUTAIRES DES ARRIVAGES, CERTAINS PLATS PEUVENT MANQUER  
VEUILLEZ NOUS EN EXCUSER. NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE.

PRIX NETS

FERMETURE HEBDOMADAIRE TOUS LES LUNDI, MARDI EN INTERSAISON  
SAUF DU 1 ER MAI AU 31 AOUT 7/7JOURS OUVERT TOUS LES MIDIS ET SOIRS



**Demandez LA CARTE CADEAU** (exclusivement pour offrir)

Bon cadeau **65 €** tout compris par personne, Anniversaires, remerciements, plaisir d'offrir...

Comprenant : Choix d'apéritif et amuse-bouche maison  
Choix dans le menu de saison  
½ bouteilles de vin, et le café

Nos produits sont frais et faits maison préparé par le Chef Didier Perrot.