

Composez votre menu « **Mélanger les Couleurs** »...

Les Entrées



Taboulé de Chou Fleur, Grenade et Amandes Grillées
6€

Wrapizza aux 4 fromages
7€

Terrine de Porc aux Herbes et aux Noisettes, Pickles d'Oignons Rose
8€

Œuf Mollet Frit, Asperges Vertes et Pétales de Truite Fumée
9€

Foie Gras de Canard à la Truffe, Focaccia au Cacao et Pignons de Pin
10€

Les Plats

Gyozas Végétariens Sauce Curry Rouge et Aubergines Caramélisées
15€

Grenouilles en Persillade garnies de Frites ou Salade
(supplément 2,50 € pour les deux Garnitures)
16€

Osso Bucco de Veau « Gremolata », Gratin de Ravioles
17€

Poulet aux Écrevisses, Galette de Riz aux Petits Légumes
18€

Côtes d'Agneau Sauce Navarin, Jardinière de Légumes Revisitée
19€

Filet de Bar Grillé, Blésotto à l'Ail des Ours
20€



Printemps 2026

Toutes nos viandes sont d'origine Française