

PRINTEMPS

-Cuisine De Produits Frais & Bons Sélectionnés par Notre Chef Maxime Bernard-

Entrées

Tartelette

Fromage de chèvres, oignons, piperade
Bressaola, vinaigrette d'Espelette
15€

Millefeuille de Gambas

Citronnelle, Granny Smith, citron confit
purée de carottes à l'orange
17€

Verrine Printanière

Menthe & petit pois, tartare de fèves
& cébettes, chantilly d'asperges
13€

Salade Thaïlandaise

Choux chinois, carottes, pousses de
soja, poivrons trois couleurs, haricots
plats, citron confit, sauce soja
14€

A Partager

L'Asperge Verte

Œuf mollet, roquette niçoise
chips de parmesan, jus au romarin
14€ pour 1 ---- 19€ pour 2

Tagliata de Veau

Crumble au parmesan
Sauce tonato aux câpres et xérès
16€ pour 1 ---- 22€ pour 2

Plats

Saumon Bømlo

Légumes du jardin, beurre d'orange
chips végétales & croûtons
27€

Risotto Carnaroli

Seiches, chorizo de deux façons
sauce vin rouge
24€

Penne Primavera

Légumes de saison, sauce pesto
vieux parmesan
21€

T-Bone de Veau

Tombée de blettes, Comté 24 mois
cacahuètes, jus court à la sarriette
30€

Entrecôte d'Aubrac

Frites maison, sauce « Béarnaise »
36€ pour 1 ---- 69€ pour 2

Cabillaud Sauvage

Wok de légumes, huile d'olive Alziari
citron caramélisé
29€

À Côté

6 €

Légumes du jardin - Pommes frites maison - Panisses - Blanc de volaille - Gambas grillées

Douceurs

Le Fromage

Toast chaud, Miel de lavande, fruits secs
12€

Tarte au Citron

Sorbet du jour
10€

Coupe Fruitée

Fruits de saison
10€

Galet Niçois

Mousse chocolat et cœur passion
10€

Moelleux

Chocolat fondant « Barry », Glace vanille
10€

Glaces & Sorbets bio

Vanille, chocolat, citron, abricot, fraise
Glace vanille
10€

Après - Dîner

Café Malongo & Thé Ronnefeldt

Espresso, Café Américain	3,50 €
Thé, Infusion	4 €
Double Espresso, Café Crème, Cappuccino, Latte	4,50 €
Chocolat Chaud	5 €

Les Digestifs

Cognac - Hennessy VSOP Fine de Cognac - 4 cl	14 €
Armagnac - Clés des Ducs - VS - 4 cl	13 €
Eaux de Vie - Calvados, Grappa - 4 cl	13 €
Bailey's, Get 27, Amaretto Disaronno 4 - cl	12 €

Prix nets – TVA 10% et 20% inclus

La liste des allergènes est disponible dans le restaurant sur demande

L'origine de nos viandes est affichée dans le restaurant .

Tous nos plats sont «Faits Maison» et sont élaborés sur place

Tous nos produits sont frais et peuvent changer selon le marché