Nos BOISSONS

NOS SOFTS (SUPPLÉMENT SIROP + 0€30)

COCA	33cl	4€00
COCA ZÉRO	33cl	4€00
ORANGINA	25cl	4€00
FANTA AGRUMES - ORANGE	33cl	4€00
JUS DE FRUITS	20cl	4€00
SIROP À L'EAU	33cl	3€00
LIMONADE	33cl	3€00
PERRIER	33cl	4€00
SCHWEPPES	25cl	4€00
DIABOLO	33cl	3€50
FUZE TEA	25cl	4€00
RED BULL	25cl	5€50

EAU DE PERRIER 100cl 6€00

La nouvelle expérience unique en boisson gazeuse de la marque Perrier ! Elle possède des bulles plus fines. Une eau gazeuse remplie de pureté et de fraîcheur.

SAN PELLEGRINO 100cl 6€00

Une des eaux minérales les plus célèbres au monde, qui s'accorde parfaitement avec des mets savoureux. Grâce à son effervescence durable, l'eau San Pellegrino rehausse les saveurs des plats riches et goûteux.

NOS EAUX

VITTEL	50cl	5€00	100cl	6€00	
SAN PELLEGRINO	50cl	5€00	100cl	6€00	

NOS APÉRITIFS (SUPPLÉMENT SIROP + 0€30)

DESPERADOS (bouteille)	33cl	6€00
CUBANISTO (bouteille)	33cl	6€00
PICON BIÈRE	25cl	6€00
PICON BIÈRE	50cl	11€00
MONACO	25cl	4€50
MONACO	50cl	9€00
PANACHÉ	25cl	4€00
PANACHÉ	50cl	8€00
GALOPIN	12,5cl	3€50
RICARD	2cl	3€30
SUZE	6cl	5€00
MARTINI (rouge, blanc, rosé, fiero)	6cl	4€50
PORTO	6cl	4€00
MUSCAT	6cl	4€00
KIR VIN BLANC (framboise, cassis, pêche, mûre)	12cl	4€50

NOS PRESSIONS

HEINEKEN	25cl	4€00	50cl	8€00
AFFLIGEM	25cl	5€00	50cl	9€50
AFFLIGEM BLANCHE	25cl	5€00	50cl	9€50
+ SIROP				0€30
BIÈRE PRESSION DU MOMENT	25cl	5€00	50cl	9€50

CORONA (bouteille) 33cl 6€00

Cette bière blonde légère et très rafraichissante a rapidement séduit le Mexique et le reste du monde grâce à ses arômes de malts et de citron. (4,6 % alc.)

CUBANISTO (bouteille) 33cl 6€00

Aromatisée au Rhum des Caraïbes et aux agrumes, Cubanisto créé un mélange audacieux et subtil en réunissant l'esprit des Caraïbes et la fraîcheur de la bière. (5,9 % alc.)

DESPERADOS (bouteille) 33cl 6€00

Bière aromatisée, créée en 1995, elle est brassée principalement à Schiltigheim. L'originale est une bière blonde aromatisée à la Tequila. (5,9 % alc.)

NOS CAFÉS

SÉLECTION CAFÉ NESPRESSO	
ESPRESSO	2€00
DÉCAFÉINÉ	2€10
RISTRETTO	2€00
LUNGO	2€00
ESPRESSO MACCHIATO	3€50

Grand cru NESPRESSO surmonté d'un nuage de mousse de lait chaud

NOISETTE	2€30
CAPPUCCINO	3€50

Grand cru NESPRESSO surmonté de mousse de lait chaud

LATTE MACCHIATO	3€90

Somptueux mélange de lait chaud, de mousse de lait chaud onctueuse et d'un grand cru NESPRESSO

THÉ OU INFUSION	3€20

Tous nos cafés sont accompagnés d'une douceur de la maison PÉCOU.

NOS DIGESTIFS

COGNAC	4cl	7€00
CALVADOS	4cl	7€00
ARMAGNAC	4cl	7€00
MANZANA	4cl	7€00
POIRE	4cl	7€00
PRUNE	4cl	7€00
LIMONCELLO	4cl	5€50
BAILEYS	6cl	7€00
GET 27	6cl	5€50

Nos MIDIS

Du lundi au samedi hors jours fériés

NOTRE POISSON DU JOUR 14€00

Pêche du jour & garniture du moment

NOTRE GRILLADE DU JOUR 14€00

Grillade de l'instant, frites maison
& accompagnement du moment

NOS FORMULES DU JOUR

Entrée + plat
ou
Plat + dessert
17€00

ou

Entrée + plat
+ dessert
20€00

ENTRÉE DU JOUR

ou

SALADE DE CHÈVRE

Salade, tomates cerises, toast de chèvre, avocat, noix, piquillos farcis, mousse de chèvre

ou

SALADE CHICKEN THAÏ

Salade verte, mélange asiatique, vinaigrette au sésame, poulet planché déglacé à la sauce soja et cacahuètes grillées

GRILLADE DU JOUR

Frites maison
& accompagnement du moment

ou

BAVETTE DE BŒUF SIMMENTAL 250 G

Frites maison & accompagnement du moment
+ 3€50

ou

PÊCHE DU JOUR

Selon arrivage
Garniture du moment

DESSERT DU JOUR

ou

L'INCONTOURNABLE MOUSSE AU CHOCOLAT

ou

SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON

Taillés du matin

29€00 NOTRE MENU

Midi et soir

RAVIOLES AUX CÈPES

et sa crème ciboulette, croutons de pains d'épices

ou **GRAVLAX DE BŒUF AUX FINES HERBES**

et sa mousseline moutardée

ou **CANNELLONI DE COURGETTE FARCI À LA RICOTTA**

Olives noires, éclats de noix et son coulis de tomate légèrement épicé

SUPRÊME DE POULET

Cuisson basse température, jus au thym

ou **JOUE DE BŒUF BRAISÉE**

au vin rouge

ou **POISSON SELON ARRIVAGE**

BANOFFEE À NOTRE FAÇON

Spéculoos concassés, crème mascarpone, banane et caramel laitier

ou **SNICKERS 2.0**

(brownies cacahuètes, cœur caramel fondant, crémeux chocolat cacahuète et éclats de chocolat)

ou **POMME CONFITE CARAMÉLISÉE**

crémeux mascarpone vanillé, amandes grillées et sa madeleine au parfum de cannelle

12€50 NOTRE MENU ENFANTS

Menu enfants jusqu'à 8 ans

JUS DE FRUITS

ou COCA-COLA

ou SIROP

STEAK HACHÉ DE BŒUF AU MOMENT 180G

ou FILET D'ÉGLEFIN RÔTI

GLACE 2 BOULES

ou FONDANT AU CHOCOLAT

Nos SALADES XXL

NOTRE SALADE
Façon beef thaï

Salade verte, mélange asiatique, vinaigrette au sésame, bœuf planché déglacé à la sauce soja et cacahuètes grillées

16€00

NOTRE SALADE
Chèvrier

Salade, tomates cerises, toast de chèvre, avocat, noix, piquillos farcis, mousse de chèvre, coppa tranchée

17€00

NOTRE SALADE
de la mer

Salade, truite rose française gravlax, agrumes, tomates anciennes et vinaigrette à la framboise, avocat

16€00

NOTRE SALADE
César

Salade, tomates, effiloché de poulet fermier, œuf, sauce César, parmesan et oignons frits

16€00

ASIAN FOOD

NOTRE WOK
Végétarien

Pâtes chinoises, légumes croquants, sauce soja

15€50

NOTRE WOK
Beef

Lamelles de bœuf, légumes croquants, pâtes chinoises, sauce soja

17€00

NOTRE WOK
Chicken

Poulet émincé, légumes croquants, pâtes chinoises, sauce soja

16€50

NOTRE WOK
Nems

Nems poulet, légumes croquants, pâtes chinoises, sauce soja

17€50

NOTRE WOK
Nordique

Gambas planchées, légumes croquants, pâtes chinoises, sauce soja

17€50

NOTRE WOK
Samossas

Samossas (4 pièces), légumes croquants, pâtes chinoises, sauce soja

17€50

Nos ENTRÉES

À partager... ou pas...

RAVIOLES AUX CÈPES
et sa crème ciboulette, croutons de pains d'épices
9€00

CAMEMBERT ROTI
au miel et romarin
9€00

BURRATA CRÈMEUSE
Jeunes pousses et croutons à l'huile d'olive
9€00

PLANCHE DE JAMBON BODEGA MAISON GARCIA
Compotée de tomate
14€00

CASSOLETTE DE GNOCCHIS FRITS
crème légère à la ciboulette
8€00

ACCRAS DE MORUE À L'ANTILLAISE
sauce aigre douce
8€00

SAMOSSAS AU BŒUF (5 PIÈCES)
11€00

ENCORNETS DE PATAGONIE
en persillade
9€00

CASSOLETTE DE CHORIZO FRAIS
planché
7€00

NEMS AU POULET (5 PIÈCES)
sauce aigre douce
11€00

PLANCHE DE FROMAGE DE CHEZ BETTY
9€00

MAXI PLANCHE DE COCHONNAILLE MAISON GARCIA
5 variétés, selon l'humeur de Gérard
25€00

MAXI PLANCHE CHARCUTERIE MAISON GARCIA
& FROMAGE DE CHEZ BETTY
29€00

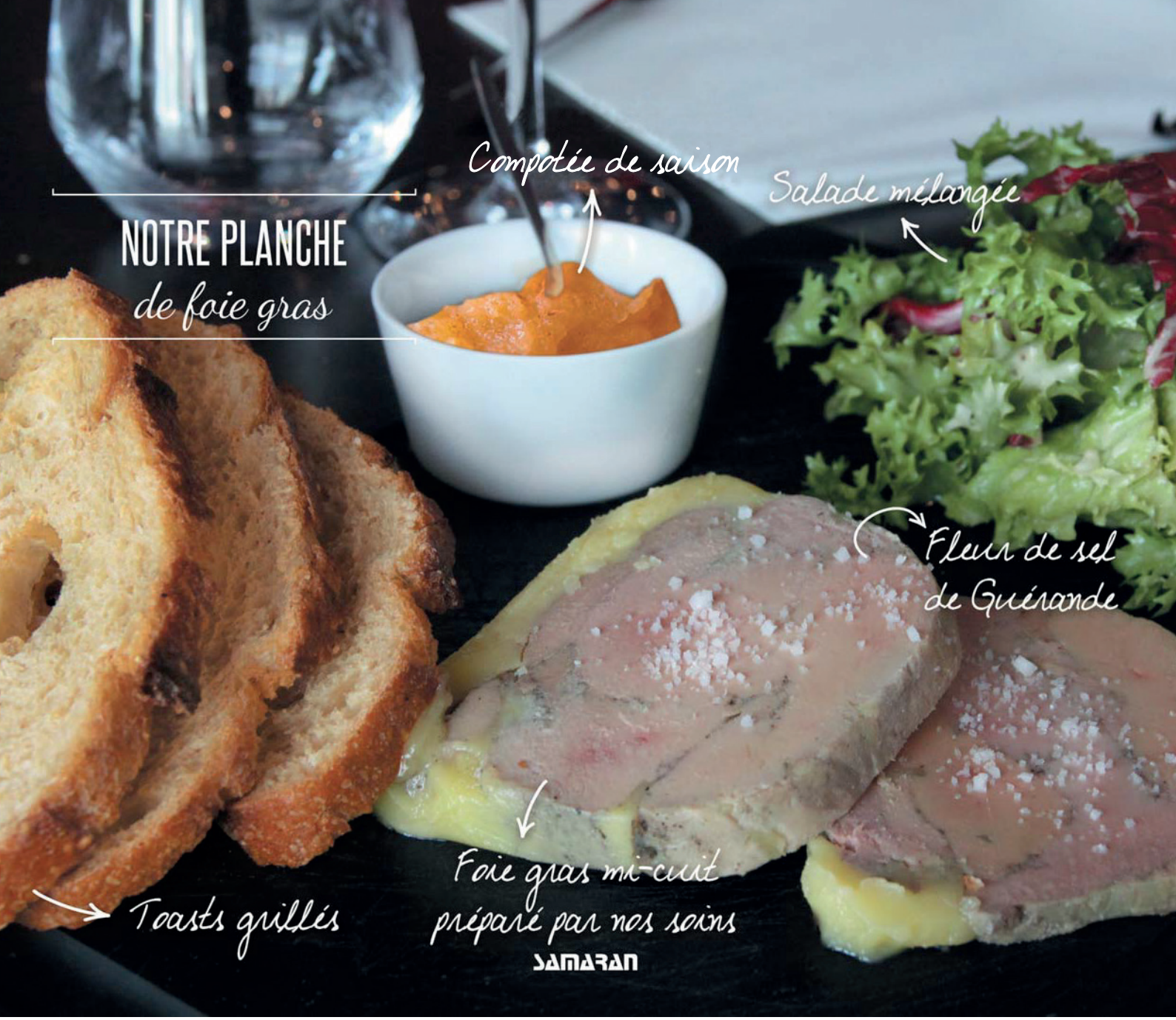
TATAKI DE THON XL À PARTAGER
Servi avec son mélange asiatique
14€00

CASSOLETTE DE LAMELLES DE SEICHE
PERSILLÉES
et pimientos del piquillos
9€00

PATATAS BRAVAS
6€00

GAMBAS PANÉES À LA NOIX DE COCO
et son coulis de mangue
12€00

GRAVLAX DE BŒUF AUX FINES HERBES
et sa mousseline moutardée
10€00



Pensez à consulter nos suggestions
sur nos ardoises

Pensez à consulter nos suggestions
sur nos ardoises

Côté TERRE, un tour à la boucherie...

NOS GRILLADES

NOS ENTRECÔTES
Entrecôte maturée
300 g 29€00

La véritable Galice grassouillette
12€50 les 100 g (minimum 300 g)

L'argentine
12€50 les 100 g (minimum 300 g)

NOTRE PIÈCE DU BOUCHER
Selon arrivage
300 g 22€00

ONGLET DE BŒUF SIMMENTAL
Sélectionné par notre boucher.
Échalotes confites.
350 g 25€00

BAVETTE SIMMENTAL
300 g environ 23€00

NOS TARTARES

TARTARE DE BŒUF
HACHÉ AU MOMENT (ENV. 200 G)
Cornichons, câpres, œuf, oignons et persil.
Préparé ou non préparé
Simple 17€00 / Double 22€00

TARTARE DE BŒUF POÊLÉ
HACHÉ AU MOMENT (ENV. 200 G)
Cornichons, câpres, œuf, oignons et persil.
Poêlé et préparé
Simple 17€00 / Double 22€00

TARTARE DU CHEF
HACHÉ AU MOMENT (ENV. 200 G)
Cornichons, câpres, œuf, oignons
et persil. Pesto, copeaux de parmesan.
Simple 19€00 / Double 24€00

TARTARE À LA TRUFFE
HACHÉ AU MOMENT (ENV. 200 G)
Cornichons, câpres, œuf, oignons, persil
et tartufata.
Préparé ou non préparé
Simple 22€00 / Double 27€00

NOS PLATS MIJOTÉS EN BASSE TEMPÉRATURE

SUPRÊME DE POULET
Cuisson basse température, jus au thym
16€00

TRAVERS DE PORC
Confit 7h sauce barbecue
20€00

JOUE DE BŒUF BRAISÉE
Au vin rouge
19€00

ÉPAULE D'AGNEAU
Cuisson basse température 8h jus au thym
19€00

CÔTES DE BŒUF À PARTAGER OU PAS... MINIMUM 1,2 KG

SELON SÉLECTION (Charolaise, Limousine, Aubrac, Salers) 8€50 LES 100 G

CÔTE DE BŒUF LA VÉRITABLE GALICE 12€50 LES 100 G

Consultez les suggestions sur nos ardoises

Toutes nos viandes sont accompagnées de frites maison & accompagnement du moment.
Accompagnements à volonté. Sauces au choix : Aïoli, Échalotes, Roquefort et Poivre.

Nos BURGERS : direction la West Coast !

Du pain sélectionné chez notre artisan boulanger, du bœuf français haché minute par nos soins
et des sauces faites maison pour votre plus grand plaisir...

NOTRE BURGER
Marseillais

Pain burger, coeur de sucrine, tomate, oignon, effilochés d'agneau confit et sauce blanche herbacée au jus de citron.

Simple 17€00

NOTRE BURGER
Tradition

Pain burger, steak haché, mayonnaise miel aux herbes, coeur de sucrine, tomate, oignon, emmental suisse, oeuf au plat.

Simple 17€00
Double 23€00

NOTRE BURGER
«El pollo»

Pain burger, poulet pané, tomate, oignon, coeur de sucrine, mayonnaise miel, sauce barbecue, sauce cheddar fondante.

Simple 17€00

NOTRE BURGER
Le Parisien

Pain burger, steak haché, coeur de sucrine, tomate, cornichons aigre doux, sauce crémeuse au brie de Meaux, jambon blanc truffé.

Simple 17€00
Double 23€00

Tous nos burgers sont accompagnés de frites maison & accompagnement du moment.

Côté MER, chez le poissonnier...

DUO DE SEICHE & GAMBAS
A la persillade

25€00

STEAK DE THON
Planché et persillé

250 g environ 22€00

LA FAMEUSE SEICHE PLANCHÉE EN PERSILLADE
350 g environ 25€00

PAVÉ DE TRUITE ROSE FRANÇAISE GRILLÉE À LA PLANCHA
Au pesto

250 g environ 20€00

L'INCONTOURNABLE PARILLADA DE POISSONS
On y trouve un mélange de la carte du pêcheur

29€00

DES GAMBAS PAR 10
Oui, mais pas que. «Flambées au Cognac SVP !»

25€00

POISSON SELON ARRIVAGE
160 g environ 18€00

DORADE ROYALE
Grillée au feu de bois, servie entière accompagnée de son aïoli

700 g environ 30€00

Tous nos poissons sont accompagnés de la garniture du moment. Accompagnement à volonté.

Côté SPÉCIALITÉS pour les gourmands...

ROGNON DE VEAU GRILLÉ AU FEU DE BOIS
Déglacés au vinaigre balsamique

18€00

PÂTES CARBONARA
Pâtes, poitrine fumée, guanciale, échalotes confites, champignons, copeaux de parmesan, jaune d'œuf

16€00

UN RISOTTO CRÉMEUX À SOUHAIT
Aux gambas 20€00

Aux encornets de Patagonie 24€00

PÂTES NAPOLITAINES
Pâtes, sauce tomate, copeaux de parmesan, burrata crémeuse

16€00

LES PÂTES À LA TRUFFE
Un bon plat de pâtes crémeuses (Mafaldine) et Burrata à la truffe noire

25€00

ANDOUILLETTE 5A GRILLÉE
18€00

Côté PATISSERIES...

NOS DESSERTS MAISON

CŒUR COULANT CHOCOLAT
Sauce chocolat, glace chocolat

8€00

BANOFFEE À NOTRE FAÇON
Spéculoos concassés, crème mascarpone, banane et caramel laitier

9€00

POMME CONFITE CARAMÉLISÉE
Crémeux mascarpone vanillé, amandes grillées et sa madeleine au parfum de cannelle

8€00

MOUSSE AU CHOCOLAT
8€00

PROFITEROLES MAISON
2 ou 3 choux, sauce chocolat maison, glace au choix et chantilly maison

2 choux 7€00 3 choux 9€00

COUPE GASCONNE
Pruneaux Armagnac, chantilly, glace aux pruneaux, Armagnac

9€00

SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON
Taillés du matin

7€00

CHEESECAKE CITRON VERT BERGAMOTE
sur son lit de biscuit Oreo

8€00

SNICKERS 2.0
Brownies cacahuètes, coeur caramel fondant, crémeux chocolat cacahuètes et éclats de chocolat

9€00

NOS GLACES ARTISANALES

COUPE DE GLACE
Toutes nos glaces sont fabriquées par Pole Sud, maître artisan glacier à Lézignan-Corbières

1 boule 4€00 2 boules 5€50 3 boules 7€00

CAFÉ GOURMAND
et ses 5 desserts maison : Madeleine, tiramisu, crémeux chocolat, brownies cacahuètes, fondant chocolat

11€00

Aussi disponible avec thé ou décaféiné et infusion

11€50

CAFÉ DOUCEUR
et son fondant au chocolat

4€50

Aussi disponible avec thé ou décaféiné et infusion

4€70

Nos VINS

VERRES DE VIN 12 CL

Sélection TERRE & MER — 5€00
Blanc, rouge ou rosé

AOC MONTAGNE (ROUGE) — 6€00
Saint-Émilion

VIN ESPAGNOL (ROUGE) — 6€00
Marques de Cáceres

VILLA CHAMBRE D'AMOUR (BLANC) — 6€00
Gros Manseng & Sauvignon blanc

IGP ARDÈCHE (BLANC) — 6€00
Grand Ardèche Louis Latour

CÔTES DE PROVENCE (ROSÉ) — 6€00
Charmes des Demoiselles

Faites vous plaisir avec notre sélection de vins d'exception au verre.

À consulter à l'écran.

VINS 50 CL

BLANC, ROUGE OU ROSÉ

AOP Côtes du Roussillon — 17€00
L'Étreinte

ROUGES

VIN ESPAGNOL

Marques de Cáceres, Rioja — 75CL 26€00

Marques de Cáceres, Réserva Rioja — 75CL 36€00

Marques de Riscal Rioja — 75CL 36€00

COLLIOURE

AOP Collioure Les clos de Paulilles — 75CL 34€00

LANGUEDOC

Sélection du TERRE & MER

AOC Corbières — 75CL 25€00

AOC Pic St Loup Le Loup du Pic — 75CL 29€00

IGP d'Oc Chemin de Moscou — 75CL 39€00
Domaine Gayda

BORDEAUX

AOC Montagne Saint-Émilion — 75CL 27€00
Vieux Château Négrit

AOP Lalande Pomerol — 75CL 38€00
Château au Pont de Guitres

AOC Pessac Léognan — 75CL 55€00
Château Brown

CÔTES-DU-RHÔNE

Les Abizzias (bio) — 75CL 27€00
Domaine Saint-Etienne

Crozes Hermitage — 75CL 35€00
Domaine Chapoutier

Saint-Joseph «Les granilites» (bio) — 75CL 48€00
Domaine Chapoutier

Hermitage Monier de la Sizeranne (bio) — 75CL 80€00
Domaine Chapoutier

AOC CORBIÈRES-BOUTENAC

Sainte-Lucie d'Aussou — 75CL 37€00
Bella Dama

BOURGOGNE

AOC Bourgogne Aloxe Corton — 75CL 69€00
1er Cru Domaine Latour

LOIRE

AOC Saint-Nicolas de Bourgueil — 75CL 26€00
Couly - Dutheil

ROSÉS

CORSE

IGP Île de beauté — 75 CL 25€00
Santa Giulia

LANGUEDOC

AOP Languedoc Château Puech Haut — 75 CL 27€00

CÔTES DE PROVENCE

AOC Côtes de Provence — 75 CL 28€00
Charmes des Demoiselles

AOC Côtes Provence Cru Classé — 75CL 34€00
Domaine Rimauresq

Lampe de Méduse Sainte-Roseline — 75CL 34€00

BLANCS

SUD-OUEST

AOC Corbières — 75CL 26€00
Château Prieuré Borde Rouge Carminal

Villa Chambre d'Amour — 75CL 29€00
Gros Manseng & Sauvignon blanc

COLLIOURE

AOP Collioure Les clos de Paulilles — 75CL 34€00

ARDÈCHE

IGP Ardèche Louis Latour — 75CL 34€00

BOURGOGNE

AOP Chablis Domaine Laroche — 75CL 34€00

AOP Pouilly Vinzelles Louis Latour — 75CL 38€00

AOP Puligny Montrachet Louis Latour — 75CL 79€00

LOIRE

Pouilly Fumé Les Mariniers — 75CL 38€00

Nos COCKTAILS

MOJITO 11€00
Rhum Bacardi Cuatro, menthe, citron vert, sucre de canne, glace pilée, Perrier, Angustura

MOJITO DU MOMENT 11€00

CHANEL 11€00
Rhum Bacardi Cuatro, purée de passion, grenadine, limonade

SPRITZ 10€00
Martini Fiero, tranche d'orange, Prosecco, Perrier

COSMOPOLITAN 10€00
Vodka Grey Goose, Cointreau, jus de citron vert, jus de cranberries

CAÏPIROSKA MYRTILLE 10€00
Vodka Grey Goose, jus de citron, purée de myrtille (Monin)

SPRITZ À LA FRANÇAISE 11€00
Saint-Germain, Prosecco, Perrier

CAÏPIRINHA 10€00
Cachaça, jus de citron vert, sucre de canne, glace pilée

MARGARITA 10€00
Tequila Patrón, jus de citron, sirop d'agave

GIN TONIC DU MOMENT 10€00

GIN TONIC FAÇON TERRE & MER 11€00
Gin Bombay Sapphire, liqueur Saint-Germain (fleur de sureau), Schweppes Tonic, tranche de citron

Tous nos cocktails sont réalisés avec une dose d'alcool de 6 cl.

NOS WHISKYS

ÉCOSSE BLENDED

WILLIAM LAWSON	4CL	6€00
	75CL	65€00

IRLANDE

BUSHMILS BLACK BUSH	4CL	8€00
POGUES	4CL	9€00

ÉCOSSE SINGLES MALT

ABERFELDY 12 ANS	4CL	9€00
GRAGGAMORE 12 ANS	4CL	9€00
DALWHINNIE 15 ANS	4CL	11€00
LAGAVULIN 16 ANS	4CL	12€00
OBAN 14 ANS	4CL	11€00
GRAIGELLACHIE 13 ANS	4CL	11€00
TALISKER 10 ANS	4CL	11€00

JAPON

NIKKA BLEND	4CL	9€00
YAMAZAKURA	4CL	12€00

INDE

PAUL JOHN BRILLIANCE	4CL	12€00

USA

JACK DANIEL'S	4CL	8€00
	75CL	90€00

NOS RHUMS

BACARDI CARTA BLANCA	4CL	7€00
	75CL	70€00
BACARDI ORO	4CL	7€00
	75CL	70€00
BACARDI CUATRO	4CL	8€50
BACARDI OCHO	4CL	9€00
SANTA TERESA	4CL	12€00
RON ZACAPA 23 ANS	4CL	15€00

NOS VODKAS

GREY GOOSE	4CL	9€00
BOUTEILLE GREY GOOSE	75CL	110€00
MAGNUM GREY GOOSE	175CL	250€00

NOS GINS

BOMBAY SAPPHIRE	4CL	8€00
	75CL	80€00
STAR OF BOMBAY	4CL	11€00
OXLEY	4CL	10€00
BOSPHORE ROSE	4CL	8€00
BULLDOG	4CL	8€50
HEINDRICK'S	4CL	10€00
TANQUERAY	4CL	8€00
TANQUERAY TEN	4CL	11€00

NOS TEQUILAS

PATRÓN SILVER	4CL	10€00

Tous nos verres sont servis
avec le soft drink de votre choix,
sauf accompagnements
Schweppes Premium 25cl
ou Redbull 25cl +3€00

NOS CHAMPAGNES

LA COUPE TAITTINGER	10CL	10€00
TAITTINGER BRUT	75CL	65€00
	150CL	130€00
TAITTINGER ROSÉ	75CL	80€00
VEUVE CLICQUOT	75CL	80€00
RUINART BLANC DE BLANC	75CL	145€00
	150CL	290€00
RUINART ROSÉ	75CL	145€00
	150CL	290€00
DOM PERIGNON	75CL	250€00
BILLECART SALMON ROSÉ	75CL	145€00
	150CL	290€00

Allergènes

GLUTEN (BLÉ, SEIGLE, ORGE, AVOINE)
ARACHIDE
LAIT
ŒUFS
FRUITS À COQUES
MOLLUSQUES
FRUITS DE MER
MOUTARDE
POISSON
CÉLERI
SOJA
SULFITES
SÉSAME
LUPIN (SOJA, POIS, FÈVE)

Nos SUGGESTIONS du MOMENT

NOTRE SALADE MELON ET JAMBON
Accompagnée de sa glace roquette
14€00

TOMATE BURRATA
Huile d'olive et basilic frais
14€00

LA DÉCLINAISON DE TOMATE
Tomate farcie à la straciatella relevée au pesto, Gaspacho andalou, tomate confite et son « stick » de mozzarella panée
12€00

BURRATA DE L'ÉTÉ
Burrata crémeuse à l'huile d'olive sur son lit d'avocats, melons et pamplemousses
8€00

BRUSCHETTA À NOTRE FAÇON
Pain grillé, straciatella à l'huile piquante, tomates cerises rôties, artichauts marinés, avocat, olives noires, copeaux de parmesan et pesto
7€00

FRAISES MELBA
Fraises, chantilly, glace vanille et amandes grillées
8€00

NOTRE FRAISE AU SIROP
Fraises fraiches et sirop légèrement vanillé
7€00