

OUVERTURE :
DU MARDI AU SAMEDI

de 12h00 à 14h00
de 19h00 à 21h30

DIMANCHE

de 12h à 14h30



ENTRÉES

LA FOCCACIA 12€

Foccacia maison, légumes marinés, herbes fraîches et mélasse de grenade.

LE QUINOA DU MI-CHEMIN 14€

Trio de quinoa Bio, Caviar d'aubergine, vinaigrette à l'asiatique, siphon de betterave et Oignons frits.

LA BURRATA - ZVITI 14€

Burrata, tomates séchées, Zviti au poivrons, huile d'olive et roquette.

LA SOUPE DE POISSON 16€

Soupe de poisson (pêche du jour).

LA SARDINE PANKO 16€

Sardine sans arrêtes en papillon, chapelure PANKO, tomate confite, herbes et épices.

SUGGESTION DU JOUR

Uniquement le MIDI

POULET À LA SAUGE 24€

Blanc de poulet grillé à la sauge, pommes de terre au four et salade.

MENU ENFANT 18€

Nuggets de poulet maison, purée de pomme de terre et salade

PLATS

L'AUBERGINE 24€

Aubergine confite, Tchektchouka de poivrons, yaourt grecque aux herbes et tomates cerises.

LE FILET DE BŒUF 32€

Filet de bœuf (origine France) cuit à basse température, courgette rôtie, pressé de pomme de terre, champignon tourné, purée de potimarron et émulsion de béarnaise

LE THON 30€

Pavé de Thon mi-cuit, Humus, légumes sautés et grenade.

LE BAR BIO DU FRIOUL 35€

Filet de loup de mer Bio du Frioul, riz basmati au lait de coco, chou-fleur multicolores, crème de safran et œufs de lompe.

DESSERTS

FIGUES RÔTIES 12€

Figues locales rôties au romarin, brousse et spéculose à la cannelle.

DÉCONSTRUCTION DE CITRON ET HUILE D'OLIVE 12€

Crème au citron, sablé au parmesan et piment d'Eslette, chantilly au citron et menthe fraîche..

TOUT CHOCOLAT 14€

Mousse au chocolat et fève de tonka, brownies à la cannelle, ganache à l'orange et Strusel au cacao.

