


ME NU


à partager ou pas

allergènes

SCAMPIS FRITS, SAUCE CURRY	13	2-1A-3-10
HOUMOUS, PAINS PITA <i>PURÉE DE POIS CHICHE À LA CRÈME DE SÉSAME</i>	10	 1A-11
PLANCHE DE CECINA DE LEON <i>JAMBON DE BŒUF ESPAGNOL FUMÉ IGP, COPEAUX DE MANCHEGO ET PIMENTS AU VINAIGRE</i>	21	7
BOULETTES DE BŒUF MAISON SAUCE TOMATE	14	7

pour commencer

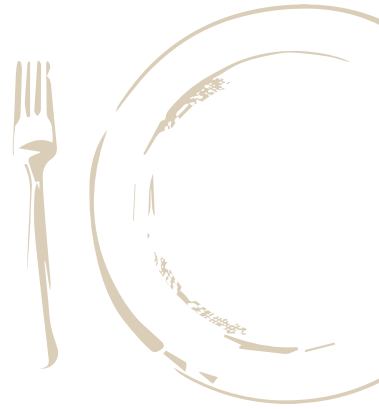
allergènes

SALADE CÉSAR H17 <i>ICEBERG, FILET DE VOLAILLE, COPEAUX DE PARMESAN, TOMATES, ANCHOIS, ŒUF DURS, CROÛTONS ET VINAIGRETTE CÉSAR</i>	17/22	7-3-10-4-1
TARTARE DE SAUMON <i>À LA MANGUE ET AVOCAT, SAUCE PONZU</i>	18/24	4
TATAKI DE THON AU SÉSAME ET ASPERGES SAUVAGES	20/25	7-4
SALADE GRECQUE <i>TOMATE, OIGNON, POIVRON, CONCOMBRE, OLIVE, FETA</i>	17/22	
FONDUE DE MOULES AU CURRY ET MIEL	18	4-7-2

SUPPLÉMENT GARNITURE : FRITES, LÉGUMES, SALADE

3

1. CÉRÉALES  BLÉ  SEIGLE  ORGE  AVOINE  ÉPEAUTRE  KAMUT 2. CRUSTACÉS 3. ŒUFS 4. POISSONS 5. ARACHIDES 6. SOJA 7. LAIT 8. FRUITS À COQUES  AMANDES  NOISETTES  NOIX  NOIX DE CAJOU, PÉCAN, MACADAMIA, DU BRÉSIL, DU QUEENSLAND 9. PISTACHES 10. CÉLERI 11. MOUTARDE 12. GRAINES DE SÉSAME 13. ANHYDRIDE SULFUREUX 14. LUPIN 15. MOLLUSQUES



ME NU

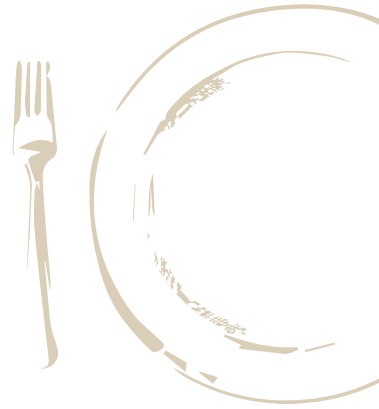
nos plats

allergènes

POULPE ART WORK CIRCLE <i>PURÉE DE BETTERAVE AU BALSAMIQUE, SAUCE DE COQUILLAGES SAFRANÉE POMMES DE TERRE ET LEGUMES</i>	30	4-7
FILET DE BAR RÔTI, ÉMULSION DE COQUILLAGES SAFRANÉE SUR PURÉE DE CÉLERIS ET POMMES DE TERRE GRENAILLES	28	4-9-7
TARTARE DE BŒUF PRÉPARÉ PAR NOS SOINS, POMMES FRITES ET SALADE	24	3-10
BURGER H17 <i>BŒUF HACHÉ SIMMENTAL 200GRS, CHEDDAR, SUCRINE, OIGNON, TOMATES ET SAUCE COCKTAIL MAISON</i>	23	1A-7-3-11
MIGNON DE VEAU SUR PURÉE DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE, PETITS LÉGUMES ET SAUCE AU VIN ROUGE	33	7
CAPUNTI CASERECCI AU PESTO TOMATE BASILIC POÊLÉS À LA TOMATE CERISE	19	7-1A-3
BOUCHÉE À LA REINE, FRITES, SALADE	23	1A-3-7
RISOTTO À LA TRUFFE ET CHAMPIGNONS	29	7 

SUPPLÉMENT GARNITURE : FRITES, LÉGUMES, SALADE **3**

1. CÉRÉALES **A**BLÉ **B**SEIGLE **C**ORGE **D**AVOINE **E**ÉPEAUTRE **F**KAMUT 2. CRUSTACÉS 3. ŒUFS 4. POISSONS 5. ARACHIDES 6. SOJA
7. LAIT 8. FRUITS À COQUES **A**AMANDES **B**NOISETTES **C**NOIX **D**NOIX DE CAJOU, PÉCAN, MACADAMIA, DU BRÉSIL, DU QUEENSLAND
E PISTACHES 9. CÉLERI 10. MOUTARDE 11. GRAINES DE SÉSAME 12. ANHYDRIDE SULFUREUX 13. LUPIN 14. MOLLUSQUES



ME NU

nos douceurs

allergènes

TIRAMISU	9	7-1A
DAME BLANCHE, SAUCE CHOCOLAT MAISON	9	3-7
CHOCOLATE LAVA CAKE	9	1A-7-3
CHEESECAKE AU COULIS DE FRUITS ROUGES	9	7-1A

