



Semaine : E + P ou P + D : 21€ / Menu complet : 25€

Week-end et fêtes : 23€ / 30€

A PARTAGER

Sardines « Le Gonidec » / Beurre / Citron : 7€

Tartinades de la mer / Toasts : 7€

Tarama ou Rillettes de canard / Toasts : 8€

ENTRÉES - 7 €

Tatin d'aubergines / Vierge de tomates (VG)

Melon / Pastèque / Smoothie / Halloumi (VG)

Tataki de thon / Concombre / Coulis de fraises

Chèvre frais / Huile d'olive / Poivre exotique

PLATS - 16 €

Tartare de bœuf à la thaï / Grenailles rôties

Poisson du moment / Tian de légumes / Pesto (Sup.2€)

Risotto de freekeh

Courgettes snackées / Burrata / Condiment citron confit (VG)

Salade grecque VG

(Légumes de nos producteurs / Oignon rouge / Olives Kalamata / Feta / Croûtons)

FROMAGES ET DESSERTS - 7 €

Ossau-Iraty de Sarah / Confiture de cerises

Chèvre frais / Huile d'olive / Poivre exotique

Soupe de fraises / Siphon menthe / Biscuit amande

Abricots rôtis au romarin / Brisures de sarrasin / Crème légère

MENU ENFANT (- 10 ANS) / ADO - 13€ / 18€

Poulet pané maison / Grenailles / Glace / Boisson