



**PLATS / MEALS – 13,50 € 275 gr.**

Allergènes & Intolérances  
Allergens & Intolerances

Blanquette de veau & Riz  
Mild stew of poached veal



Confit de canard du Sud Ouest, pommes de terre sarladaises  
Preserved duck, Sarladaises potatoes

Saumon "label rouge" au citron confit, riz de Camargue  
"Red Label" Salmon with lemon confit, sautéed rice



Risotto aux champignons de saison  
Seasonal mushrooms risotto



Boeuf Bourguignon, carottes  
Burgundy style beef & carrots



**PLAT FROID / COLD MEALS – 12,50 € 265 gr.**

Salade de haricots azuki, volaille marinée au citron yuzu  
(Plat légèrement relevé)  
Marinated chicken with yuzu lemon, azuki beans (Slightly spiced !)

**SOUPE / SOUP – 9,50 € 440 gr.**

Soupe de potimarron rôti au miel d'acacia et thym  
Roasted pumpkin soup with blossom honey & thyme



Prix nets



Présence de gluten  
Contains gluten



Présence de lactose  
Contains lactose



Préparé avec du vin  
Cooked with wine



Fruit à coque  
Contains nuts



Moutarde  
Mustard



Plat végétarien  
Vegetarian meal



**SNACKS & PIZZAS**



Pizza Margherita 27 cm

10,00 €



Pizza Chorizo 27 cm

11,00 €



Pizza Mediterranea 27 cm

11,00 €



Baguette Caprese 210 gr

8,00 €



Bruschetta Parma 210gr

8,00 €



Flammenkuche

10,00 €



**DESSERTS/ DESSERTS – 6,50 € 125 gr.**

Le petit pot de chocolat noir "Valrhona", éclats de noisette  
"Valrhona" dark chocolate cream, roasted hazelnuts



Crème café, pécan, spéculoos  
Coffee cream, pecan nuts & speculoos



Le crumble et sa compotée : pomme, poire, raisin de corinthe  
Apple, pear & grape crumble



Panna cotta aux fruits de saison : pomme, châtaigne  
Apple & chestnut panna cotta

