

MENU

FORMULE AU CHOIX :

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 23 €

Entrée + Plat + Dessert 28 €

Planche apéritive pour 2 personnes 16 €

Jambon serrano, rosette, comté, fromage de chèvre, fingers de poulet, oignon rings, mozzarella panée accompagnés de 3 sauces maison (moutarde miel, ketchup de patate douce, fromage blanc aux fines herbes)

ENTRÉE : 🏠

Cannelloni de courgettes, ricotta et menthe, couli de poivrons 10 €

Gravelax de saumon 10 €

(saumon mariné à l'aneth, cuit grâce au mélange sucre et sel)

Vitello Tonnato 10 €

(Rôti de veau servi froid, sauce légère au thon et câpres)

Toast Avocado Saumon 10 €

(Tartine grillée nappée d'avocat, saumon fumé et oeuf sur le plat)

Salade de chèvre chaud 10 €

(Toast de chèvre et miel, Guanciale rôtie)

Froie gras de canard mi-cuit, confit d'oignons * 12 €

PLATS : 🏠 Tous nos plats sont faits maison excepté les frites

Saint-Jacques snacké et beurre d'agrumes * 21 €

Involtini de veau, sauce crème et champignons * 21 €

(cordon bleu de veau, jambon cru et mozzarella pané)

Risotto crémeux aux asperges vertes et crevettes 19 €

Filet de bar, vinaigrette d'agrumes 20 €

Pennes au pesto, tomates confites et parmesan 17 €

Ballotine de poulet aux aubergines et piquillos, jus court 19 €

Entrecôte Lorraine sauce poivre * 21 €

Burger de Robin, frites 17 €

(pain brioché, poulet croustillant, cheddar, pesto de roquette, tomates confites)

Tartare de boeuf coupé au couteau, frites et salade 16 €

DESSERTS : 🏠

Assiette de deux fromages (comté et chèvre) 8 €

Tiramisu à la rhubarbe 9 €

Crème brûlée au café et noisettes caramélisées 9 €

Bavarois aux fraises de Carpentras, verveine et Espuma vanille 10 €

Moelleux au chocolat et son coeur fondant au Baileys * 10 €

***Un supplément de 3€ sera facturé si ce plat est choisi dans le cadre d'une formule.**

Nous n'acceptons, pour règlement, ni chèques vacances ni tickets restaurant.

Le paiement se fait à la table