



LES ENTRÉES

Carpaccio de Boeuf : Pesto, Parmesan & Roquette

Salade Niçoise Façon Diva : Emietté de Thon, Haricots Verts, Poivrons, Feta, Oeuf, Olives Noires & Mesclun

Tartelette de Légumes : Courgettes, Poivrons, Aubergines Grillées, Mozzarella, Origan & Mesclun

LES PLATS :

Magret de Canard* Sauce au Miel & Thym : Pommes de Terre Sautées, Tomates à la Provençale

Wok de Crevettes aux Légumes : Grosses Crevettes, Nouilles, Carottes, Courgettes, Chou Chinois, Oignons Frits, Sésame & Coriandre

Tagliatelles aux Cèpes & Mozzarella

LES DESSERTS :

Fondant au Chocolat : Crème Anglaise & Chantilly

Crème à la Pistache : Coulis de Fruits Rouges & Éclats de Pistaches

Tarte Tatin : Glace Vanille

NOTRE CARTE CHANGE CHAQUE MOIS

Afin d'assurer la qualité de nos plats nous vous informons que nos sauces sont faites maison et que nous travaillons des produits frais :

Viande*, Poisson*, Fruits et Légumes

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit et une agréable soirée.



LES ENTRÉES

Carpaccio de Boeuf : Pesto, Parmesan & Roquette

Salade Niçoise Façon Diva : Emietté de Thon, Haricots Verts, Poivrons, Feta, Oeuf, Olives Noires & Mesclun

Tartelette de Légumes : Courgettes, Poivrons, Aubergines Grillées, Mozzarella, Origan & Mesclun

LES PLATS :

Magret de Canard* Sauce au Miel & Thym : Pommes de Terre Sautées, Tomates à la Provençale

Wok de Crevettes aux Légumes : Grosses Crevettes, Nouilles, Carottes, Courgettes, Chou Chinois, Oignons Frits, Sésame & Coriandre

Tagliatelles aux Cèpes & Mozzarella

LES DESSERTS :

Fondant au Chocolat : Crème Anglaise & Chantilly

Crème à la Pistache : Coulis de Fruits Rouges & Éclats de Pistaches

Tarte Tatin : Glace Vanille

NOTRE CARTE CHANGE CHAQUE MOIS

Afin d'assurer la qualité de nos plats nous vous informons que nos sauces sont faites maison et que nous travaillons des produits frais :

Viande*, Poisson*, Fruits et Légumes

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit et une agréable soirée.