

Menu à 20 € ou soirée étape à 89€

« Vrai et bon »

Fabrication artisanale de plats en bocaux qualité « haut de gamme » sans colorant ni conservateur ajoutés, produits en France.

Entrée (Normale)

Salade Niçoise 350grs
(thon, pomme de terre, haricot vert,
poivron, olive noir, filet d'anchois)

Ou

Salade Océane 350grs
(Thon, haricot rouge, maïs, poivron, persil)

Ou

Salade du Rivage 350grs
(thon, épeautre, pois chiche, petit pois, poivron, tomate)

Ou

Salade de Lentilles 350grs
(Lentille verte, persil, magret de canard fumé, carotte)

Ou

Gaspacho de tomate 180grs
(tomate, pomme de terre, oignons, huile d'olive,
poivron, concombre, citron, ail, amidon de maïs, sel, poivre)

Plats

Blanquette de Volaille – au risotto crémeux 380grs
(riz, viande de volaille, champignon de paris, carotte, poivre et chicorée)

Ou

Bœuf Bourguignon – Pommes de terre en grenaille 380grs
(Viande de bœuf, carotte, pomme de terre, vin rouge, échalotes, sel, poivre)

Ou

Tomate Farcie 380grs
(viande de porc, œuf, persil, sel, ail, poivre, muscade, riz, tomate, oignons)

Ou

Marmite du Pêcheur 380grs
(Cabillaud, filet de rouget, navets, crème, poireaux, carottes, fèves, vin blanc, moules, encornets, crevettes, berlingot de mer, amidon de maïs, sel, curcuma, poivre)

Ou

Paella fruit de mer et merguez 380grs
(viande de volaille, petit pois, épice, plante aromatique, poivron, moule, purée de tomate, crevette, piment de Cayenne, poivre blanc)

Desserts

Babas au Rhum 120grs

Ou

Velours au cacao 90grs

Ou

Crème à la Chicorée 90grs

Ou

Crème à la Vanille 90grs

Ou

Moelleux au Chocolat 90gr

Boissons incluses au choix

Alcoolisées :

- Vin rouge (½) Côte de Duras
- Vin rosé (½) AOC Brulhois
- Vin blanc Moelleux (½)
- Bières : 1664 / Heineken (33cl)

Soft :

- Cristaline (½)
- San Pellegrino (½)
- Coca-cola (33cl)