

MENU DU VENDREDI 12/6 ET DU SAMEDI 13/6

TOASTS



Anchoïades, toasts et petits radis

5€

FRAICHEUR



Salade d'épinards, sarrasin, truffe et citron vert

7€

Crudo de thon, câpres, abricots et cebettes

12€

Pêches rôties, straciatella, basilic

8€

Carpaccio de tomates, fraises, cerises et féta

8€

CHAUD



Basse côte grillée sauce salsa verde

16€

Boulettes de boeuf sauce aux épices douces

12€

Encornets confits au pistou

12€

Courgettes croustillantes menthe et citron

8€

Aubergine confite, miso et ail noir

9€

Gnocchis à la crème de basilic

11€

Crumble de tomate, noix et origan

8€

PLATS DE PARTAGE ET DE CONVIVIALITE

Dans l'esprit d'un dimanche en famille ou d'un repas entre copains, le soir à notre table, tout se partage !

Nos plats sont posés au milieu de la table et chacun se sert.

Chaque plat se partage à 2 ou se picore à 4

FROMAGE



Assortiment de fromages locaux

et pain grillé à l'huile d'olive

12€

DOUCEUR



A partager, pour 2 à 4 personnes :

Fraisier à la crème de basilic

16€

Pour 1 personne :

Moelleux au chocolat

8€

Parfait glacé

8€

Crumble aux abricots

8€

Suggestion du soir

7€

TOUTES NOS VIANDES SONT ISSUES D'ELEVAGES DE LA REGION RHONE ALPES