

AU DÉJEUNER

- prix -

entrée + plat • plat + dessert : - 21,00 -

entrée + plat + dessert : - 27,00 -

LES ENTRÉES

L'entrée du jour - Starter of the day

Brick de feta, sésame noir & mesclun de salade - végété

Feta brick pastry, black sesame & mesclun salad

Salade de pois chiches, caviar d'aubergine - végété

Chickpea salad & eggplant caviar

Accras de poisson maison & sauce piment doux

Homemade fish fritters & sweet chilli sauce

Soupe froide de petits pois & chorizo

Chilled peas soup & chorizo

LES PLATS

Lieu noir, sauce vierge & pommes purée

Pollock, sauce vierge, mashed potatoes

Échine de porc cuisson basse température, sauce barbecue

Slow-cooked pork shoulder, barbecue sauce

La pièce du Chef

The Chef's cut

Duo de courgette, rôtie & purée, feuilletage croustillant - végété

Zucchini duo, roasted & puréed, with crispy puff pastry

FROMAGES & DESSERTS

Assortiments de 3 fromages : supplément + 3 €

Assortment of 3 cheeses

Mousse au chocolat & éclats de biscuit

Chocolate mousse & cookie crumbles

Pêche pochée à la verveine

Verbena-poached peach

Tiramisu au Bailey's

Bailey's Tiramisu

Dessert du jour - Dessert of the day

Nous acceptons les modes de règlement suivants :

espèces sauf billets de 500€, cartes bancaires, tickets restaurant, chèques restaurant, chèques déjeuner, chèques de table & chèques vacances. Nous n'acceptons pas les chèques bancaires.

Liste des allergènes disponible sur simple demande - Nous pouvons mettre de l'eau potable gracieusement à votre disposition. Nos propositions s'entendent boisson non comprise, sauf mention particulière.

Prix service compris - Ticket de caisse & reçu de CB sur simple demande.