

MENU DE LA SEMAINE

PLAT DU JOUR	17
ENTRÉE + PLAT + CAFÉ ou PLAT + DESSERT + CAFÉ	24
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	29

ENTRÉES:

SOUPE DE CONCOMBRE À LA MENTHE ET FETA

CUCUMBER SOUP WITH MINT AND FETA CHEESE

CEVICHE DE DAURADE, Leche de tigre, coriandre, citron vert, oignon et piment

SEA BREAM CEVICHE, TIGER MILK, CORIANDER, LIME, ONION AND CHILI PEPPER

PLATS:

FILET MIGNON, SAUCE TOMATE À LA PROVENCALE ET TAGLIATELLES

FILET MIGNON, PROVENÇAL TOMATO SAUCE AND TAGLIATELLE

STEAK DE THON EXTRA FRAIS, TARTARE DE TOMATE, SAUCE CRÉOLINE ET RIZ PILAF

EXTRA FRESH TUNA STEAK, TOMATO TARTARE, CREOLINE SAUCE AND PILAF RICE

POIVRON FARCIE ET LÉGUMES D'ÉTÉ

STUFFED PEPPER AND SUMMER VEGETABLES

SUGGESTIONS: (hors menu)

OS À MOELLE À LA BRAISE	16
--------------------------------	-----------

PLANCHE DE CHARCUTERIE	17
-------------------------------	-----------

FAUX FILET DE BOEUF (300gr)	30
------------------------------------	-----------

LES FROMAGES:

SELECTION DE FROMAGES , par la Maison Cellierier	11
---	-----------

Cheese selection by « La Maison Cellierier »

DESSERTS:

ABRICOT RÔTI À LA VANILLE, FINANCIER AMANDE ET MOUSSE À LA VANILLE

ROASTED APRICOT WITH VANILLA, ALMOND FINANCIER AND VANILLA MOUSSE

CAROTTE CAKE ET CRÈME DE FROMAGE CITRONNÉE

CARROT CAKE AND LEMON CREAM CHEESE

À PARTAGER

PRIX AU KILO

ENTRECOTE BLACK ANGUS 15 JOURS ET JUS DE BOEUF		110
CÔTE DE BOEUF HOLSTEIN FRANÇAISE 30 JOURS ET JUS DE BOEUF		120
CÔTE DE BOEUF NOIR BRETON ALLEMANDE 52 JOURS ET JUS DE BOEUF		125
CÔTE DE BOEUF RUBIA GALLEGA GALICE 24 JOURS ET JUS DE BOEUF		150
CÔTE DE BOEUF RUBIA GALLEGA GALICE 45 JOURS ET JUS DE BOEUF		160
RIBS DE BŒUF CONFITS 8H ET SAUCE BARBECUE		78
ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE 8H ET JUS DE VIANDE		88
POULET BOUCANÉ, RIZ PILAF ET SAUCE CRÉOLINE	Entier	58
	Demi	29

2 garnitures incluses/ 2 sides included

Prix en euros TTC – Service compris- bœuf origine France – viande origine Europe