

Nos plats salés:

(cuisinés sur place et accompagnés d'une salade de saison)

Filet de maigre en escabèche, pommes de terre, vierge poivron - haricot vert et vinaigrette piquillos 16.00€

Tartare de tomates, mozzarella végétale, foccacia toastée, pesto basilic 14.00€
Supplément jambon Italien : + 3€

Croque de chèvre de Pays, jambon serrano, béchamel au thym 12.00€

Pita aux légumes, cochon de 12H aux épices douces, yaourt à la grecque façon tzatziki et feta 17.00€

Rolls feuilleté façon club sandwich, filet de dinde en cuisson douce, œuf, tomate, salade, sauce cocktail au thon 16.00€

Nos fromages et desserts:

Plateau de fromages et confiture du moment 7.00€

Gâteau basque traditionnel 7.50€

Vacherin glacé du moment 7.50€

Tartelette amandine Nectarine, crème d'Alba agrumes - vanille (Sans gluten et 100% végétal-vegan) 8,00€

Cabosse choco'pop, biscuit moelleux chocolat, croustillant cornflakes, cœur ganache blond équateur maïs grillé-Espelette, mousse noir 66% St Domingue 9.00€

Fraise en trompe l'œil, biscuit moelleux, croustillant, crémeux pistache, marmelade fraise, mousse Gariguet 9.00€

Citron du Marais, biscuit amande, crémeux citron, marmelade angélique, mousse acidulée menthe-angélique 9,00€

Cerise en trompe l'œil, biscuit succès, crémeux pignons de pin, pistou sucré, marmelade cerise, mousse fromage blanc cerise 9,00€

Framboise en trompe l'œil, sablé breton et ganache montée coco, compotée et mousse framboise 9,00€

Pêche en trompe l'œil, shortbread, marmelade pêche, crémeux vanille - huile d'olive AOP Aix, mousse verveine 9,00€