



## Petites Plates

### A partager


Planche de charcuterie Italienne	18.00 €
Pissaladière	13.00 €
Assortiment de petits farcis niçois	12.00 €
Saint-Marcellin à la truffe (lait de vache – Provenance : Isère)	10.00 €
Panisse Frits (8 Pièces)	10.00 €

### Entrées

Velouté de potiron et sa crème montée aux herbes, éclats de noisettes torréfiées	 17.00 €
Gravelax de saumon mariné au Gin, déclinaison de betterave et crème montée	26.00 €
Salade de cœur de sucrine, avocat et légumes du jardin, sauce à la mangue, miel et citron vert	 22.00 €

 : Plats végétariens

### Plat principal

Dos de cabillaud et ses légumes du maraîcher en vapeur, sauce aioli	 28.00 €
Linguine à la truffe et ses champignons, copeaux de parmesan	28.00 €
Suprême de volaille au citron rôti, risotto crémeux aux champignons	34.00 €
Cheeseburger (180 g) à la Tome, sauce Barbecue et sauce Ranch, pommes frites maison	36.00 €

#### Prix nets

Nous sommes à l'écoute des interrogations que nos clients pourraient avoir sur les ingrédients qui composent nos plats.  
Nous vous demandons de bien vouloir prévenir le maître d'hôtel de toute précaution particulière en termes d'allergie ou  
requête diététique dont nous devrions tenir compte lors de la préparation de vos plats.

### Menu Enfant 25.00 €

- Linguine au jambon blanc
  - Cabillaud ou Steak haché
  - Garniture : légumes verts, frites ou riz
- Glace artisanale (vanille, Fraise ou Chocolat) /

### Desserts

Tarte au citron et sa meringue fondante sur un coulis citronné	14.00 €
Entremet praliné glacé, biscuit aux noisettes et amandes	14.00 €