

COTÉ FROID

Assiette de saumon fumé 15€

Smoked salmon platter
Plato de salmón ahumado

Salade Fraîcheur 18€

Salade sucrine, gambas, melon, tomates et vinaigrette bisque citronnée

Sweet lettuce salad, prawns, melon, tomatoes and lemon bisque dressing
Ensalada de cogollos, gambas, melón, tomates y vinagreta de bisque al limón

Club sandwich 17€

Sucrine, bacon, œuf, dinde, tomates et mayonnaise au poivre, frites

Club sandwich with romaine lettuce, bacon, egg, turkey, tomato and pepper mayonnaise, served with fries
Sándwich club con lechuga romana, bacon, huevo, pavo, tomate y mayonesa a la pimienta, servido con patatas fritas

DESSERT

Vacherin glacé aux fruits rouges 9€

Frozen Vacherin with red berries
Vacherin helado con frutos rojos

Moelleux au chocolat 10€

Chocolate lava cake, custard and vanilla ice cream
Bizcocho de chocolate fundido, crema inglesa y helado de vainilla

Assiette de fromages 11€

Selection of cheeses
Selección de quesos

Dessert du jour 9€

Dessert of the day
Postre del día

COTÉ CHAUD

Burger de poulet croustillant 20€

Poulet croustillant, pickles de chou rouge et d'oignon, Comté, sauce cajun, frites et salade

Crispy chicken burger Comté cheese, cajun sauce, served with fries and salad
Hamburguesa de pollo crujiente queso Comté, salsa cajún, servida con patatas fritas y ensalada

Rigatoni 18€

Crème de mozzarella, pignons de pin et asperges vertes

Rigatoni with mozzarella cream, pine nuts and green asparagus
Rigatoni con crema de mozzarella, piñones y espárragos verdes

Pièce du boucher du moment (250 g) frites et légumes de saison 24€

Meat of the day (250 g), served with fries and seasonal vegetables
Carnicero del día (250 g), servido con patatas fritas y verduras de temporada

Poulpe grillé 22€

Tomates cerises marinées au balsamique, basilic et sauce poivrons fumés

Grilled octopus, balsamic-marinated cherry tomatoes, basil and smoked pepper sauce
Pulpo a la parrilla, tomates cherry marinados en balsámico, albahaca y salsa de pimientos ahumados

Inspiration du moment de notre Chef Jeremy Gabarrot



Cuisine maison
et de saison

du Lundi au Vendredi

MIDI & SOIR

Samedi

SOIR

