

NOTRE CARTE Printemps Eté 2025



Poivrons rouges rôtis , avec toasts brebis et mixte des Pyrénées	7.50 €
Tomates et mozzarella , avec échalotte, basilic, ciboulette, huile d'olive	7.50 €
Melon et coppa corse	7.50 €

Charcuterie corse artisanale, San Lorenzo, Castaniccia

<i>Petite assiette : 9,00 €,</i>	<i>Moyenne : 14.00 €,</i>	<i>Grande : 20.00 €</i>
<i>(jambon, saucisson, coppa)</i>		

Salade ZOUZOU

Grande salade avec batavia, tomates, concombre, féta, œuf dur, avocat, vinaigrette	10.50 €
--	----------------

Assiette One Event

Grande assiette avec salade verte, chèvres chauds sur toasts, pommes de terre sautées	11.00 €
---	----------------

L'ASSIETTE de SERGE **13.50 €**

Steak haché Black Angus, salade verte, pommes de terre sautées...
Avec oignons confits et crème moutardée

Tarte aux épinards , avec salade verte	10.00 €
---	----------------

Tarte aux champignons <i>salade verte & pommes de terre sautées</i>	11.50 €
---	----------------

Lasagnes ventrèche fromage , avec salade verte	12.00 €
---	----------------

Lasagnes Légumes : Aubergines-Courgettes , avec salade verte	12.50 €
---	----------------

Dos de cabillaud , cuit avec citron et huile d'olive <i>sauce façon « gribiche », accompagné de risotto et légumes</i>	14.50 €
--	----------------

Filet mignon de porc <i>accompagné de pommes de terre sautées et salade verte</i>	12.50 €
---	----------------

Aiguillettes de canard, sauce balsamique <i>accompagnées de pommes de terre sautées et salade verte</i>	14.50 €
---	----------------

BURGER Black Angus, pain ciabatta <i>accompagné de pommes de terre sautées et salade verte</i>	15.00 €
--	----------------

<i>supplément pommes de terre sautées</i>	2.50 €
---	---------------

Assiette de fromage

Brebis et mixte des Pyrénées 6.50 €

DESSERTS

Pavé chocolat noix de Pécan (brownie) 4.00 €

Crumble aux pommes 4.00 €

Petit Fondant, sur pancake avec 1 boule glace vanille 5.50 €

Coupe de glace au choix, 2 boules 4.50 €

Parfums : Vanille. Caramel fleur de sel. Café. Chocolat. Fraise.

Passion. Citron. Framboise. Poire... - *Supplément Chantilly : 0.50 €*

Café Gourmand 6.50 €

Triangle Pavé chocolat noix de Pécan, fruits frais, macaron, mini cannelé

Thé Gourmand 7.50 €

Salade de fruits frais, de saison 8.00 €

Faite à la demande, penser à commander en même temps que les plats

BOISSONS

Thé : 2.50 €. Café 1.50 €. Café allongé ou avec lait : 2.00 €

Jus de fruits 25 cl (Orange, Abricot, Tomates, Pommes ou Raisin) : 3.00 €

Ogeu eau gazeuse des Pyrénées, 50 cl : 2.50 € ; 1 l : 4.00 €

Sodas 33 cl : 3.00 €

Bière pression belge « **Stella** » 25 cl : 3.50 €

Vin au verre : 4.50 €

Rouge, vin du Languedoc, Petit Pont (Domaines Robert Vic)

Rosé, Coteaux d'Aix, Domaine Les Toulons

Blanc, Tariquet Sec

Le quart de vin 6.50 €, le demi-litre de vin 9.50 €

Vins en bouteilles ou champagne ou apéritifs : demandez au « chef »...

En dehors des pâtisseries et glaces, toute notre cuisine est faite sur place.