


---

## Entrées

Entrée du menu	7	Beignets de fleur de courgette (suivant saison)	13
Barigoule d'artichauts	10	Poivrons longs grillés et marinés 	13
Tartare de saumon aux herbes fines et avocat	11	Salade Niçoise (tomates, thon, anchois, oeuf dur, concombre, poivrons, olives)	13
Tomates Mozzarella Bufala au Pesto	11	Assiette de crudités, anchoïade et tapenade maison	12
Carpaccio de boeuf frais	12	Moules farcies au beurre d'ail	10

---

## Raviolis maison et Pâtes

Lasagne maison au four	14	Tagliatelles l'Olive (ratatouille, tapenade, basilic)	15
Raviolis au boeuf et jus de daube	12	Timbale de Lia (tagliatelles aux calamars, gambas, sauce provençale)	19
Raviolis ricotta, épinard (beurre et pignons)	13	Linguine alla puttanesca	14
Ravioles de Roman au pesto	13	Linguine alla norma	14
Gnocchi à la Truffe	17	Rigatoni Napolitaine	10
		Fusilli Bolognaise	13

---

## Poissons

Rougets en filets façon bouillabaisse	17	Loup grillé (450/600g) France	29
Pavé de saumon grillé, sauce vierge	18	Daurade royale grillée (450/600g) France	29
Calamars à la plancha en persillade d'ail	18	Soupe de poissons de roche, rouille et croûtons	16
Poêlée de Gambas sauvages à la Provençale	26		

---

## Viandes

Entrecôte grillée	18	Daube de joue de boeuf à l'ancienne	18
Entrecôte grillée sauce au choix	20	Escalope de veau aux champignons, ravioles au pesto	21
Filet de boeuf grillé	26	Sauté de veau aux olives	20
Filet de boeuf grillé sauce au choix	28	Giglette d'agneau confite	24
<b>Sauces et garnitures pour les entrecôtes et filets de boeuf</b>		Magret de canard au poivre vert	19
Sauces: cèpes, poivre vert, roquefort		Magret de canard au miel de provence	19
Garniture: purée, ratatouille, frites, riz			

---

## Plat du jour à l'ardoise

 plat vegan

Merci de nous signaler toute allergie en début de repas.

moyens de paiement: C.B., Espèces, Chèques Vacances ANCV

Nous n'acceptons pas les chèques

Prix nets en €, service compris



Servi uniquement  
de 12h à 13h30  
et de 19h à 20h30

# Menu

Entrée/Plat/dessert

19,90€

Panier de crudités, tapenade sans anchois,   
crème végétale aux herbes

Gratiné de fruits de mer

Terrine de légumes en millefeuille

Petite bruschetta de chèvre



Lasagne maison au four

Filets de rougets façon bouillabaisse

Daube de joue de boeuf à l'ancienne

Curry de légumes au lait de coco 



Mousse au chocolat maison

Panna cotta maison

Coupe Bravade Glace vanille et framboise, coulis de framboises

Coupe de fruits frais, sirop léger 

## Divers

Curry de légumes au lait de coco 	17	Menu enfant (-de 12 ans)	Beignet de poulet ou steak haché (150gr)	11
Assiette de frites	5		Frites ou Riz ou Pâtes ou Ratatouille	
Assiette d'accompagnement supplémentaire	6		+ sirop au choix	

## Desserts

### Fromage

Crottin de chèvre frais 7

### Maison

Panna cotta 6

Mousse au chocolat 6

Crème brûlée 7

Tiramisu 8

Salade de fruits frais 

Nougat glacé, coulis de framboises 7

Le dessert du chef *à l'ardoise*

### Coupes de Glaces Artisanales

(Vanille, chocolat, café, framboise, citron, cassis)

1 boule (enfant) 3

2 boules au choix 6

3 boules au choix 9

Coupe Bravade Glace vanille et framboise, coulis de framboises 6,50

Affogato 2 boules vanille, café express 8

Colonel Sorbet citron, vodka 10

Coupe de fraises (selon saison) 

Tarte Tropicaine 8

Baba bouchon au rhum ambré 9,50

### Suppléments:

Chantilly 2

Boule de glace 3

 plat vegan

Merci de nous signaler toute allergie en début de repas.

moyens de paiement: C.B., Espèces, Chèques Vacances ANCV

Nous n'acceptons pas les chèques

Prix nets en €, service compris

