

## MENU " Déjeuner " no 19

Le Midi du lundi au vendredi servi de 12h15 à 13h30 | Sauf les jours fériés  
Lunch menu | except bank holidays

### ENTREES

Gaspacho de tomates 12 €

Ou

Burrata | tomates pays | pistou 12€

Ou

Salade fraîcheur Riviera (concombre, avocat, oignon rouge, mangue, ...) 12€

### PLATS

Filets de daurade royale | vierge de légumes 22€

Ou

Tartare de bœuf Charolais au couteau | Mesclun | Frites 22 €

Ou

Moules bouchot Marinière du Mont Saint Michel | Frites fraîches 18 €

### DESSERTS

Soupe froide de nectarine parfumée à la verveine fraîche 10 €

Ou

Feuilleté aux framboises | mascarpone | coulis de fruits rouges 11 €

Ou

Crème brûlée à la vanille bourbon 10 €

Viande bovine : origine Allemagne | France

1 Verre de vin de 12 cl **7 €**  
IGP vin de pays les Collines rosé-blanc – rouge

Autres vins servis au verre			12 cl
<b>Blanc AOC Bellet</b> Domaine de la Source	Carine et Eric Dalmasso	2021	<b>14 €</b>
<b>Blanc AOC Côtes-de-Provence</b> Château Rosan "Evidence" Gérard & Olivier Chauvet		2022	<b>9 €</b>
<b>Blanc AOC Chablis</b>	Domaine Raoul Gautherin	2022	<b>13 €</b>
<b>Rouge AOC Côtes-du-Rhône</b> « Clos St Antonin" Domaine Sabon		2021	<b>11 €</b>
<b>Rouge AOC Bordeaux St Estephe</b>	Château Tour de Pez	2016	<b>14 €</b>

**PRIX NET -T.V.A. ET SERVICE COMPRIS.** Les plats que nous vous proposons sont soumis aux variations du marché et peuvent, par conséquent, nous faire défaut.