

## Pour l'apéritif

à la carte

Assiette de jambon ibérique « Cebo de Campo » (pour 2 pers)	10 €
Assiette de jambon ibérique « Cebo de Campo » (pour 4 pers)	18 €
Planche de charcuteries (à partager ou pas)	14 €
Planche charcuteries & fromages (à partager ou pas)	16 €


## Menu découverte

Menu 29 euros : Entrée / Plat / Dessert

Menu 25 euros : Entrée / Plat OU Plat / Dessert

### Entrée

à la carte

Pissaladière maison et sa roquette Ou	14 €
Œufs parfaits, crémeux maïs, chorizo et pop-corn 	12 €

### Plat

à la carte

Plat du jour Ou	25 €
Pavé de Saumon, garniture niçoise et sauce vierge	25 €

### Fromages (+5 euros) dans le menu

à la carte  
9€

### Dessert

à la carte

Crème brûlée à la vanille Ou	7 €
Salade d'oranges, glace miel fleur d'oranger et pistache	7 €

Possibilité de choisir un dessert dans le menu des Chefs avec un supplément de 3€

### Menu du petit gastronome (-12 ans) 12€

1 sirop au choix  
1 plat : Poulet & frites OU petite portion d'un plat du menu découverte  
Sundae maison OU coupe glacée au choix (vanille, chocolat, fraise)



Plat végétarien ou version végétarienne sur demande

Tous nos produits sont élaborés maison avec des produits frais. \*\*

Prix service compris

Potentielle présence d'allergènes dans nos plats (œufs, lait, gluten, fruits à coques, moutarde, sésame, crustacés etc).  
Demandez la liste des allergènes.

# Menu des Chefs

Menu 39 euros : Entrée / Plat / Dessert  
Menu 35 euros : Entrée / Plat OU Plat / Dessert

## Entrée

à la carte

Terrine de foie gras, compotée de fruits et son toast <b>(supplément +3€)</b>	18,5 €
Ou	
Entrée du moment	18,5 €
Ou	
Fritos de Gambas, houmous petits pois épicé	18 €

## Plat

à la carte

Filet de bœuf <b>Boucherie Carnésien</b> , crûque de pommes de terre et sauce au poivre vert <b>(supplément + 5 €)</b>	38€
Ou	
Poisson du moment, aubergines, jus roche safrané	32 €
Ou	
Magret de Canard, légumes de saison et jus corsé soja	32 €

## Fromages (+5 euros) dans le menu

à la carte  
9€

## Dessert

à la carte

Abricot, crumble et espuma amaretto	8 €
Ou	
Entremets cœur coulant chocolat, glace vanille <b>(10min)</b>	8 €
Ou	
Cheesecake mangue et son coulis passion	8 €

Possibilité de choisir une entrée ou un dessert dans le menu découverte



Plat végétarien ou version végétarienne sur demande

Tous nos produits sont élaborés maison avec des produits frais. \*\*

Prix service compris

Potentielle présence d'allergènes dans nos plats (œufs, lait, gluten, fruits à coques, moutarde, sésame, crustacés etc).  
Demandez la liste des allergènes.