

Suggestions

Boissons :

La Omaha (IPA) de la brasserie « LAB 04 »	5,20
Le Verre de vin « Roqueterre », <i>Carignan vieilles vignes</i>	5,00
<i>Le verre de vin « uby N°3 »</i>	5,00
Le Lowgin <i>Gin 0% et sirop de framboise ou sirop de violette ou hibiscus</i>	10,00
Gin marula pomegranate, <i>schweppes premium tonic hibiscus, baies et grenade</i>	13,90
Basil smash, <i>Gin, sirop de sucre, basilic frais, citron jaune</i>	11,00
NEW Royal bliss agrumes et Royal bliss Tonic	3,50
NEW Spritz 0%	6,50

A partager :

Portion de fromage « Comté »	6,50
Saucisson entier « Fuet Catalan »	10,90
Mixte fromage - saucisson « Fuet Catalan »	11,90
Portion de calamars, sauce tartare « maison »	9,90
Planche tiède, <i>Pilons de poulet, calamars, nems, sauce aigre-douce, sauce tartare « maison »,...</i>	18,00
Planche mixte froide, <i>comté, saucisson, feta, tomates séchées, olives, jambon italien,...</i>	18,00

Nos entrées :

Gambas grillées à l'ail	19,50
Vitello tonnato	18,90

Nos plats :

Tataki de thon rouge, avocat	28,50
Côte de veau, jus au romarin, <i>légumes du moment, pommes amandine</i>	26,90
Trio de solettes meunière frites, salade	28,90

Nos desserts :

Gaufre de Bruxelles, façon Mikado, banane	10,90
Parfait Fraise, <i>2 boules de glace vanille, fraises fraîches</i>	10,00

Suggestions

Boissons :

La Omaha (IPA) de la brasserie « LAB 04 »	5,20
Le Verre de vin « Roqueterre », <i>Carignan vieilles vignes</i>	5,00
<i>Le verre de vin « uby N°3 »</i>	5,00
Le Lowgin <i>Gin 0% et sirop de framboise ou sirop de violette ou hibiscus</i>	10,00
Gin marula pomegranate, <i>schweppes premium tonic hibiscus, baies et grenade</i>	13,90
Basil smash, <i>Gin, sirop de sucre, basilic frais, citron jaune</i>	11,00
NEW Royal bliss agrumes et Royal bliss Tonic	3,50
NEW Spritz 0%	6,50

A partager :

Portion de fromage « Comté »	6,50
Saucisson entier « Fuet Catalan »	10,90
Mixte fromage - saucisson « Fuet Catalan »	11,90
Portion de calamars, sauce tartare « maison »	9,90
Planche tiède, <i>Pilons de poulet, calamars, nems, sauce aigre-douce, sauce tartare « maison »,...</i>	18,00
Planche mixte froide, <i>comté, saucisson, feta, tomates séchées, olives, jambon italien,...</i>	18,00

Nos entrées :

Gambas grillées à l'ail	19,50
Vitello tonnato	18,90

Nos plats :

Tataki de thon rouge, avocat	28,50
Côte de veau, jus au romarin, <i>légumes du moment, pommes amandine</i>	26,90
Trio de solettes meunière frites, salade	28,90

Nos desserts :

Gaufre de Bruxelles, façon Mikado, banane	10,90
Parfait Fraise, <i>2 boules de glace vanille, fraises fraîches</i>	10,00