

A la Carte

(de 12h à 14h30 et de 19h à 22h)

Pour commencer

Apéro « Nananère » : plein de bricoles à grignoter élaborées selon l'humeur du Chef
19€

Poireaux de Vallauris en vinaigrette / gremolata aux agrumes de pays / citron caviar / graines de courge
9€

Œufs mayo à l'huile verte / pesto d'herbes / râpé de Romanesco du jardin / croûtons
9€

Rillettes de canard des Landes confit / pickles maison / pain au levain de la famille Véziano
10€

Tataki de boeuf Simmental / soja / miel / sésame / cébettes / coriandre
14€

Saumon en gravlax / focaccia maison / avocat du jardin / grenade / vinaigrette verte
12€ (en plat 23€)

Salade et soupe

Soupe aux légumes du moment
tartine garnie / fromage aux 3 laits / noix
19€

Salade au magret de canard séché
fromage rôti / endives / noix / miel / butternut /
pomme verte / croûtons
24€

Pâtes maison

Casarecci
légumes de saison / guanciale grillé à la flamme
copeaux de potimarrons rôtis /
pesto d'herbes aux amandes
25€

Conchiglie
à la daube de boeuf de tradition familiale
25€

Plats

Pavé de saumon
lait de coco au curry / citronnelle / patate douce /
brocoli du jardin / noix de cajou
25€

Tournedos de cabillaud
chou vert et topinambour du jardin /
sauce "chien" à la pomme verte
26€

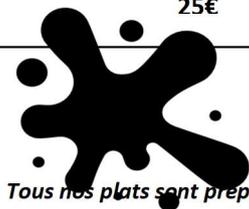
Cuisse de canard confite
choux au vin rouge / pommes de terre grenaille /
kumquat du jardin / sauce à l'orange
26€

Côte de porc rôtie (250 g. mini)
purée de pomme de terre / sauce charcutière
26€

La pièce du boucher (300g mini.)
sauce au porto / frites maison / salade

Le P'tit plus

Frites maison 5€
Salade verte du jardin 4€



Tous nos plats sont préparés maison à base de produits frais, bruts et de saison. Prix nets et service inclus.

Les Menus

Formule du Midi

(uniquement pour le déjeuner du lundi au vendredi)

Plat du jour
+
Café gourmand

29€



Menu « Pitchoun »

(jusqu'à 12 ans)

Pâtes maison / jus de viande / parmesan
OU Pavé de saumon / frites maison

+

Fruit du moment / chantilly
OU 1 boule de glace / chantilly / biscuit

21€



Menu « Nananère »

(pour le déjeuner et le dîner)

Poireaux de Vallauris en vinaigrette / gremolata aux agrumes de pays / citron caviar / graines de courge

OU

Œufs mayo à l'huile verte / pesto d'herbes / râpé de Romanesco du jardin / croûtons

OU

Rillettes de canard des Landes confit / pickles maison / pain au levain de la famille Véziano

+

Pavé de saumon / lait de coco au curry / citronnelle / patate douce / brocoli du jardin / noix de cajou

OU

Cuisse de canard confite / chou au vin rouge / pommes de terre grenaille / kumquat du jardin / sauce à l'orange

OU

Casarecci / légumes de saison / guanciale grillé à la flamme copeaux de potimarrons rôtis / pesto d'herbes aux amandes

+

Cheesecake aux pommes caramélisées / sorbet pomme



Tous nos plats sont préparés maison à base de produits frais, bruts et de saison. Prix nets et service inclus.



Desserts



Café gourmand

13€

Cheese cake aux pommes caramélisées / sorbet pomme

9€

Tartelette / ganache chocolat / mousse café 100% Arabica et Amaretto

11€

Poire « Belle-Hélène » / sauce chocolat / amande / chantilly / glace vanille

9€

Moelleux à la noix de coco / fruits exotiques crus et cuits /
mousse vanille de tahiti / coulis de mangue

11€

Fromages / noix / chutney maison / salade

14€

Glaces

« Affogato »

Glace vanille, amandes effilées et espresso

8€

Chocolat ou Café « Liégeois »

12€

Coupe « Colonel » à la vodka Bistro

14€

Glaces et sorbets à la boule

3,50€

(vanille, chocolat, café, mangue, framboise, citron, pomme)

Chantilly maison au mascarpone et vanille de Tahiti

1€

Sauce chocolat 69% maison

1,50€

