

La Carte du moment

Du 21/07 au 08/08

Entrées

| | |
|--|-------|
| Le caviar d'aubergine et pointe de miel, toast de pain à l'ail doux | 6,00€ |
| Tapas de cabillaud en aiguillettes panées, sauce tartare « home made » | 8,00€ |
| Salade tomates couleurs & mozza « Di Buffala », sorbet basilic | 9,50€ |

Plats *(l'ensembles des plats sont servis avec garniture du moment)*

Les Suggestions à voir sur l'ardoise selon les produits de saison.

| | |
|---|--------|
| Véritable jambon français poché & confit aux épices Tex-Mex | 16,00€ |
| Le Tartare de Bœuf « tradition » frites fraîches maison & mesclun | 18,00€ |
| Poisson entier grillé (selon arrivage) au citron confit & lime | 20,00€ |

Desserts

Le dessert du moment selon l'inspiration du chef (voir ardoise).

| | |
|--|-------|
| Ardoise de fromages secs ou faisselle (crème/coulis) | 5,00€ |
| Tiramisù « della mama » façon Brother's, crémeux mascarpone | 7,00€ |
| Coupe « america » brownies, chocolat amer, noix de Pécan & caramel | 8,00€ |

Pour la partie restaurant nous appliquons un droit de bouchon TTC :

Prix de vente des bouteilles sur table + 8€ par rapport au prix caviste

Pour les bouteilles de champagne + 18€ / Pour les spiritueux + 25€

Pierro & Adri vous souhaitent un joyeux appétit !

Viandes origine : EU et France / Pêche selon arrivage

Pour toutes allergies merci de nous prévenir.

Les prix sont affichés TTC, service compris.

Le chef se réserve tout droit de modification sur la carte en fonction des arrivages et des produits de saison, merci de votre compréhension.