

La Carte du moment

Du 11/06 au 27/06

Entrées

Le Gaspacho des Brother's & siphon crémeux infusé au basilic	<u>5,00€</u>
La salade crispy « Thai-Thai » poulet, cajou, mangue, mungo, cebette	<u>7,00€</u>
La belle et grosse Buratta (250g), à partager ou pas.. huile parfumée	<u>9,00€</u>

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

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

Gnocchis « home made » sauce Arrabbiata & Gran Moravia DOP	<u>16,00€</u>
Pluma de « cerdo » espagnol grillée, sauce à manger gourmande	<u>17,50€</u>
L'entrecôte française (250gr) frites fraîches, mesclun & fleur de sel	<u>23,50€</u>

Desserts

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

Ardoise de fromages secs ou faisselle (crème/coulis)	<u>5,00€</u>
L'assiette de pêche « melba » dans la tradition & vanille bourbon	<u>7,00€</u>
Variation exotique, biscuit madeleine « lime » & sorbet coconut	<u>9,00€</u>

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.