

La Carte du moment

Du 25/08 au 10/09

Entrées

Traditionnel houmous de pois chiche & déclinaison de sésame _____	<u>6,00€</u>
Salade de jeunes pousses et chèvre chaud, miel et cajou torréfiées _____	<u>8,00€</u>
La tranche de terrine artisanale des Brother's, pickles & mesclun _____	<u>8,50€</u>

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

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

Mignon de cochon basse température, condiment vierge & guacamole _____	<u>17,00€</u>
Tartare de Veau à l'italienne, copeaux Gran Moravia & sorbet basilic _____	<u>18,50€</u>
Poisson entier grillé (selon arrivage) au citron confit & romarin _____	<u>20,00€</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>
Authentique crème brûlée au chocolat noir 56% _____	<u>7,00€</u>
Coupe « exotiK » vanille-passion/ meringue au citron vert & ananas frais _____	<u>8,00€</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.