

La Carte du moment

Du 28/04 au 16/05

Entrées

Œuf frit croustillant aux asperges vertes & espuma PDT/Génépi	5,00€
La salade de poulpe gourmande façon Sicilienne & oignon cébette	6,00€
Le tataki de bœuf « allez-retour » mariné à l'asiatique & mayo ponzu	8,00€

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

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

Suprême de poulet jaune rôti façon primeur, réduction jus de volaille	15,00€
La pêche du jour selon arrivage, sauce vierge à la grenade fraîche	17,00€
Picanha de Boeuf snackée (≈210g) et beurre fondant à l'Ail des Ours	19,50€

Desserts

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

Ardoise de fromages secs ou faisselle (crème/coulis)	5,00€
La traditionnelle mousse au chocolat façon « grand-mère »	7,00€
« Banana-Split » des Brother's & crème glacée (vanille - fraise - choco)	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.