

# **La Carte du moment**

*Du 30/06 au 18/07*

## **Entrées**

Le velouté froid façon Saint-Germain, crème fraîche & sablé parmesan 6,00€

Focaccia à l'origan frottée au pesto, tomates séchées & mortadella 7,00€

La soupe de poissons de roche maison, crouton et authentique rouille 9,00€

## **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 fermier, rôti au curry fumé & piment doux 17,50€

L'authentique steak à cheval (200g) frites faiches et échalotes confites 18,50€

Filet de Daurade Royale sanckée au citron vert, beurre passion 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 coupe « Café Liégeois » tradition, chantilly et café des Indes 7,00€

Le Cheescake New-Yorkais au spéculoos & coulis de fruits rouges 9,00€

**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.