



# Menu carte du 20

35€

*une entrée, un plat et un dessert au choix*

## ENTREES

Carpaccio de bresaola aux artichauts marinés <i>Bresaola carpaccio with marinated artichokes</i>	17€
Saumon gravelax mariné à la betterave <i>Gravlax salmon scented with beetroot</i>	15€
Burrata crémeuse, gaspacho de petits pois ♦ <i>Creamy burrata cheese green peas gazpacho</i>	14€
Vitello Tonnato (veau finement tranché et sauce au thon) <i>Vitello Tonnato (slice of veal scented with tuna sauce)</i>	17€
Entrée du jour <i>Starter of the day</i>	12€

## VIANDES ET POISSONS

Pièce de bœuf, gratin de pommes de terre ou pommes grenailles <i>Beef piece, potatoes gratin or baby potato</i>	25€ <i>(supplément menu 5€)</i>
Filet de bar à la plancha, risotto à l'encre de seiche <i>Panfried seabass filet, squid ink risotto</i>	19€
Poitrine de porc confite et carottes laquées au miel <i>Confit pork breast and honey-glazed carrots</i>	19€
Raviole ouverte aux gambas et légumes méditerranéens <i>King prawns ravioli and Mediterranean vegetables</i>	17€
Plat du jour / <i>dish of the day</i>	15€
Supplément garniture ♦ (gratin de pomme de terre ou salade verte ou pommes grenailles) <i>Extra garnish (potatoes gratin, green salad or baby potato)</i>	4€

## FROMAGES ET DESSERTS

Planche de fromages / <i>Cheese board</i> ♦	8€
Planche de fromages en accord « les 3 alcools de Benoît » ♦ <i>Cheese board with 3 alcohols</i>	15€ <i>(supplément menu 7€)</i>
Pâtisserie de la Ruche / <i>Dessert from our pastryshop « La Ruche »</i> ♦	6.5€
Mousse chocolat et streusel / <i>chocolat mouss and streusel</i> ♦	8€
Pannacotta ♦	8€

### LE MENU DU JOUR - 22€

*Servi le midi du lundi au vendredi, hors jours fériés*

Une terrine maison, *home made terrine,*  
un plat du jour *dish of day,*  
et un café gourmand *coffee with dessert selection*

Toutes nos viandes sont d'origine française.

Une liste des allergènes est disponible sur demande.

Plats végétariens ♦



## Liste des allergènes

### **Gluten**

Vittelo tonnato  
Pièce de bœuf (sauce béarnaise)  
Raviole de gambas  
Mousse chocolat

### **Œufs**

Raviole de gambas

### **Poissons/crustacés**

Vittelo tonnato  
Raviole de gambas  
risotto à l'encre de seiche

### **Lait**

Burrata crémeuse, gaspacho de petits pois  
Gratin de pomme de terre  
Pièce de bœuf (sauce béarnaise)  
risotto à l'encre de seiche  
Fromages  
Mousse chocolat  
Panna cotta

### **Fruits à coques**

Mousse chocolat

### **Céleri**

### **Moutarde**

Salade verte

### **Sulfites**

Pièce de bœuf (sauce béarnaise)

Pour les entrées et plats du jour ainsi que les pâtisseries de la Ruche,  
merci de vous renseigner auprès de l'équipe de salle.