

Entrées

Terrine de campagne – 10 €

Maison, mesclun & cornichons

Ceviche de crevettes – 15 €

Lait de coco, mangue, coriandre, poivron & oignon rouge

Velouté de pois cassés – 8 €

Mascarpone, huile d'olive & cumin

Poireaux vinaigrette – 9 €

Fumés au romarin

À partager..

Terrine maison à partager – 10 €

Panisses et aïoli – 8 €

Chèvre frais à partager huile de thym – 12 €

Croquettes de chipiron à l'encre de seiche – 9 €

Plats

Filet de loup grillé – 24 €

Riz blanc de Camargue & sauce vierge

Saucisse bouchère – 22 €

Purée maison à l'ail confit & sauce au poivre

Gratin de coquillettes – 22 €

Jambon blanc & gorgonzola

Tartare de bœuf – 21 €

Frites

Salade César – 20 €

Poulet aux céréales

Filets de maquereaux – 26 €

Purée de petit pois, grenailles & vierge de fèves

Risotto aux asperges vertes – 24 €

Copeaux de parmesan & huile de thym

Bacon Cheese Burger – 25 €

Frites & mayo Savora

Bavette 180gr – 26 €

Frites & sauce gorgonzola

Desserts

Mousse au chocolat maison – 9 €

Crème brûlée maison – 8 €

Millefeuille maison – 9 €

Chèvre frais – 12 €

Produit à Aureille & huile de thym

Glaces & Sorbets

1 boule – 3 €

2 boules – 5 €

3 boules – 7 €

Nos parfums :

Vanille, chocolat, café, fraise & citron vert

PRIX NETS TTC, TOUTES TAXES & SERVICE COMPRIS

ORIGINE DES VIANDES BOVINES AFFICHÉE AU RESTAURANT - POIDS INDIQUÉS AVANT CUISSON & PEUVENT VARIER DE +/- 10%
LE REGISTRE DES ALLERGÈNES DE NOS PLATS EST DISPONIBLE SUR DEMANDE - BE GREEN, DEMANDEZ VOTRE "DOGGY BAG"