

Entrées

12€ • Carpaccio de taureau,

huile d'olive et gin Mare en vinaigrette, sorbet wasabi comme un condiment, copeaux de chèvre et salade d'herbes

13€ • Tartare de loup de méditerranée,

vinaigrette à la pêche et romarin

11€ • Crème brûlée au pélardon,

échalotte confite au miel des Cévennes et chips de pain

Menu Enfant

10€ • Aiguillettes de poulet panées aux cornflakes,

accompagnées de frites et de petits légumes

Dessert : une boule de glace au choix

Plats

25€ • Tranche d'épaule de taureau confite,
riz rouge de Camargue crémeux et réduction de gardiane

26€ • Filet de daurade royale,
pickles de salicorne et huile d'olive, courgette en purée
et légumes du soleil

28€ • Filet de boeuf,
purée de carottes des sables et jus à la Cartagène

• **Sélection de viandes grillées,**
accompagnée de frites et de salade
1 sauce au choix : roquefort, poivre, ail noir, brigand
à découvrir sur nos ardoises

2€ • Sauce supplémentaire
roquefort, poivre, ail noir, brigand

Burgers et Salades

23€ • Burger italien

pain bun, sauce au pesto, pickles d'oignons rouges, mortadelle, scamorza fumée, steak de boeuf, salade

22€ • Burger bbq bacon

pain bun, sauce bbq, pickles de cornichons, bacon, cheddar, steak de boeuf, salade

18€ • Salade Caesar

salade, croutons, poulet pané aux cornflakes, sauce caesar, oignons rouges et parmesan

18€ • Salade Veggie

salade, légumes de saison, falafels, croutons, vinaigrette

Desserts

11€ • Tartelette abricot

une tuile croquante garnie d'une mousseline au romarin et garni d'abricots confits, accompagnée d'un sorbet abricot

11€ • Le choco cahuète

une ganache au chocolat noir sur une pate sablée, réhaussé d'une pointe de caramel et d'éclats de cacahuètes enrobées, servi avec une glace à la cacahuète

11€ • Café praliné

un crémeux café accompagné d'un praliné à la noisette, d'un gel café et d'éclat de noisettes, surmonté d'une glace café

12€ • Café gourmand

5 mignardises en accompagnement de votre café

10€ • Le trident de la Vaunage

découvrez ce fromage frais de brebis issu des pâtures voisines

9€ • Triptyque de glaces artisanales:

crèmes glacées: vanille, chocolat, café, noix de coco, pistache, rhum raisin

sorbets: citron, fraise, cassis, mangue, cerise

gourmandes: licorne, barbe à papa