

L'Entrée et Salades Estivales

La Coupe estivale composée de melon, pastèque et menthe	15.00€
Le Chèvre au miel en salade	15.00€
L'Assiette de Charcuterie et ses Gressins	18.00€
La Salade « Castel » façon « Caesar »	19.00€
<i>Composée de jeunes pousses, poulet pané, tomate, œuf, parmesan</i>	
La Salade de Poulpe et sa sauce vierge	20.00€
La Salade Fraîcheur	22.00€
<i>Composée de tomate, mozzarella Burratina, melon et jambon de pays</i>	
L'Assiette à partager (pour deux)	24.00€
<i>Charcuterie et fromage</i>	

La Viande

Le Bœuf façon « tartare » 180g accompagné de frites	18.00€
Le Burger « Estival » accompagné de frites	21.00€
L'Escalope de veau à la Milanaise et ses Linguine à la sauce tomate	25.00€
La Pièce du Boucher (environ 200g)	
accompagné de frites	25.00€
Le Faux Filet d'agneau au thym	26.00€
accompagné d'un gratin de pomme de terre à la truffe blanche d'été et légumes de saison	

Le Poisson

La Truite du Paradou	
et son riz Basmati	22.00€
La Marmite du pêcheur	25.00€
Le Risotto aux noix de Saint Jacques	28.00€

Et plus...

L'Inspiration du jour	16.50€
Les Gnocchis à la basquaise	17.00€
L'Omelette <i>aux légumes du soleil</i>	18.00€
L'Assiette de Frites	3.50€
Les sauces au choix : <i>au Roquefort, au poivre</i>	3.50€

La Gourmandise du Chef	8.00€
<i>Ile flottante ou la Mousse au chocolat ou Crème brûlée à la vanille Bourbon ou la Salade de fruits frais et son coulis de chocolat et amandes effilées ou le dessert du jour</i>	
Le fromage de chèvre	8.00€
Le Café Gourmand	10.00€
Le Champagne Gourmand	15.00€
Les Glaces voir la carte	

**Nous vous proposons une formule « Gourmande » à 42€
L'Entrée + Le Plat + La Gourmandise du Chef Selon votre choix !**