

Menu Midi (sauf Dimanche)

Planche pour 2p pain avec aioli, tapenade rouge et verte maison ✓	15€
Tom Kha Kai, soupe de poulet Thaïlandaise	12 €
Salade XXL burrata, abricots, thym, oignon, jambon Serrano / parmesan ✓	22€
Salade XXL roquette, cresson, endives, noix, feta et morceaux de pastèque ✓	22€
Ravioli au citron de Liguria, saumon fumé maison et légumes de saison.	24€
Cataplana, mijoté de poissons et crustacés avec légumes et pommes de terre min. 2p.	30€ pp

Cuit dans notre Four à bois datant de 1535

Pinsa - Pâte artisanale maison travaillée à la main	
- Légumes de saison ✓	14€
- Mozzarella, crème de pistache, mortadelle	18€
- Napolitana	14€
- Spéciale de la semaine Demandez au serveur	
Brochette de boeuf	18€
- Supplément pomme de terre et sa chantilly salée ail et ciboulette en papillote	4,50€

Menu du Diner

Entrée

Planche pour 2p pain avec aioli, tapenade rouge et verte maison ✓ 15€

Tom Kha Kai, soupe de poulet Thaïlandaise 12€

Crème brûlée de foie gras 15€

Crab cakes 16€

Salade roquette, halloumi (chèvre), pastèque et menthe ✓ 13€

Plats

Ravioli au citron Liguria, saumon fumé maison et légumes de saison 24€

Cataplana, mijoté de poissons et crustacés avec légumes et pommes de terre min. 2p 30€ pp

Bavette Black Angus sauce au porto, légumes de saison et pommes de terre 34€

Gigot cuisson lente au jus, légumes de saison et pommes de terre 25€

Salade XXL burrata, abricots, thym, oignon, jambon Serrano / parmesan ✓ 22€

Restaurant Laitable

Desserts

Chèvre frais avec un chutney 8€

Mousse au chocolat maison 9€
Supplement boule vanille 3€

Onctueuse tarte saison 12€

Boules de glaces;

1 boule 4€, 2 boules 7,50€, 3 boules 10€

Amarene, Yaourt, Grand Manier, Rhum raisins, Noisette,
Pistache, Vanille, Chocolat, Café, Fraise, Manque, Citron,
Passion, Framboise, Cassis noir.