

LES ENTREES

SOUPE DE POISSON D'ANTAN Accompagnée de rouille, fromage, et croutons	10.10€
ENTREE DU MOMENT	10.50€
TERRINE MAISON DE PAPI Aux foies de volaille et ses petites crudités	11.00€
RILLETTE DE SAUMON MAISON Sauce yaourt à la Grecque	10.50€
PIQUILLOS FARCIS A LA BRANDADE DE MORUE Sauce vierge Saint-Gilloise	11.00€

NOS PLATS TRADITIONS

ROUILLE DE SEICHE PROVENÇALE Accompagnée de son riz de Camargue pilaf	19.50€
GARDIANNE DE PAPA Taureau ou bœuf selon arrivage, accompagnée de son riz de Camargue pilaf	19.50€

LES IDEES DU CHEF

NOISETTE D'AGNEAU Croute de pain aux herbes, jus de rôti	24.50€
EPAULE DE PORCELET CONFITE Pommes Grenaille rissolées, sauce « Au diable Vauvert » !	19.50€
LE FILET DE ROUGET SNACKE jus du romarin, écrasé de pomme de terre au chèvre.	22.50€
COCOTTE DE LEGUMES AUX ALGUES Œuf confit, capuccino de lait fermenté	17.90€
COTE DE TAUREAU GRILLEE Aux herbes de Provence, pommes de terre rissolées, et légumes de saison	23.50€
PLAT DU MOMENT	19.50€

BURGER & TARTINE SALEE & OEUFS

LE TRADITIONNEL MAISON Steak haché, oignon, salade, bacon, sauce cocktail, pain bun et fromage, accompagné de pommes de terre rissolées	18.50€
TARTINE SCANDINAVE (Pain Nordique, Saumon fumé maison, fromage frais citron ail et ciboulette, câpres frites, salade verte). Vous pouvez accompagner votre tartine de pommes de terre rissolées pour un supplément de 4€	13.00€
L'OMELETTE MINUTE NATURE Accompagnée d'une salade verte Supplément : jambon (0.50€), fromage (0.50€), Fines Herbes (0.50€)	8.00€

LES DESSERTS

L'ASSIETTE DE FROMAGE DU CHEF	6.90€
LE DESSERT DU MOMENT	7.90€
PARFAIT FRANGELICO, cookies Noisette	8.60€
FONDANT AU CHOCOLAT Cœur au caramel beurre salé (10 min de cuissons)	9,20€
LA CORBEILLE DE FRUITS	4,00€
CREMEUX AU CHOCOLAT, Mousse givrée au citron Vert	7.90€

NOS GLACES

LES GLACES OU SORBETS	
- 2 PARFUMS AU CHOIX	4.80€
- 3 PARFUMS AU CHOIX	6.80€
CAFE OU CHOCOLAT LIEGEOIS 2 boulet de glaces café ou chocolat, chocolat chaud ou café, chantilly, biscuit	8.80€
COUPE CAMARGUAISE 2 boules vanilles, liqueur de Camargue et chantilly	8.80€
COUPE COLONEL 2 boules de sorbet citron, vodka	8.80€

MENU 26.50€

∞

L'entrée du moment
(à demander auprès de votre serveur)
Ou
Rillettes de saumon maison, sauce yaourt à la grecque.
Ou
Terrine maison de Papi
Aux foies de volaille et ses petites crudités

∞

Plat du moment
(à demander auprès de votre serveur)
ou
Rouille de seiches à la Provençale
Accompagnée de son riz de Camargue pilaf
Ou
Epaule de Porcelet Confité, Pommes Grenaille rissolées, sauce « au diable Vauvert » !

∞

Dessert du moment
(à demander auprès de votre serveur)
Ou
Crèmeux au chocolat, mousse givré au citron Vert
Ou
2 boules de glace aux choix

MENU ENFANT (moins de 12 ans)

9.90€

Steak haché
et ses pommes de terre rissolées

Ou

La mini Gardianne
de « Papa »
et riz de Camargue pilaf

∞

2 boules de glace aux choix

MENU DU JOUR DU CHEF

Le plat du jour du chef

11.90€

Le menu 2 plats

14.90€

Le menu 3 plats du jour du chef

17.00€

(Plus 2€ avec son ¼ de vin)

**(Service midi Du lundi au vendredi hors jours
fériés)**