

LES ENTREES

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

NOS PLATS TRADITIONS

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

LES IDEES DU CHEF

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

BURGER & TARTINE SALEE & OEUFS

LE TRADITIONNEL MAISON	18.50€
Steak haché, oignon, salade, bacon, sauce cocktail, pain bun et fromage, accompagné de pommes de terre rissolées	
TARTINE SCANDINAVE	13.00€
(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€	
L'OMELETTE MINUTE NATURE	8.00€
Accompagnée d'une salade verte	
Supplément : jambon (0.50€), fromage (0.50€), Fines Herbes (0.50€)	

LES DESSERTS

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

NOS GLACES

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

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)**