



Menu Déjeuner

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT
29€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
37€

Chaque semaine, nos menus déjeuner évoluent au rythme des saisons, en mettant à l'honneur des ingrédients frais et de saison pour une expérience gustative renouvelée.

LUNDI 28 AVRIL

Caponata

Colin au Martini blanc

Charlotte au chocolat



MARDI 29 AVRIL

Escabèche de loup

Carré de veau à la tranche

Citron givré



MERCREDI 30 AVRIL

Tarte fine de légumes au pistou

Cabillaud à l'italienne

Salade de fruits à la menthe



JEUDI 1^{er} MAI

Fête du Travail



VENDREDI 02 MAI

Tartare de dorade royale

Encornets safranés au feu de bois

Baba au rhum



Lunch Menu

STARTER + MAIN or MAIN + DESSERT
29€

STARTER + MAIN + DESSERT
37€

Each week, our lunch menus are crafted around seasonal ingredients, offering a fresh and delightful dining experience that changes with the seasons.

MONDAY 28th APRIL

Caponata

Pollock with white Martini

Chocolate Charlotte



TUESDAY 29th APRIL

Bass escabeche

Veal chop with a slice

Iced lemon



WEDNESDAY 30th APRIL

Fine vegetable tart with pistou

Cod Italian -style

Minted fruit salad



THURSDAY 1st MAY

Labour day



FRIDAY 02nd MAY

Royal bream tartare

Wood-grilled saffron squid

Rum Baba



Menu Déjeuner

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT
29€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
37€

Chaque semaine, nos menus déjeuner évoluent au rythme des saisons, en mettant à l'honneur des ingrédients frais et de saison pour une expérience gustative renouvelée.

LUNDI 28 AVRIL

Caponata

Colin au Martini blanc

Charlotte au chocolat



MARDI 29 AVRIL

Escabèche de loup

Carré de veau à la tranche

Citron givré



MERCREDI 30 AVRIL

Tarte fine de légumes au pistou

Cabillaud à l'italienne

Salade de fruits à la menthe



JEUDI 1^{er} MAI

Fête du Travail



VENDREDI 02 MAI

Tartare de dorade royale

Encornets safranés au feu de bois

Baba au rhum



Lunch Menu

STARTER + MAIN or MAIN + DESSERT
29€

STARTER + MAIN + DESSERT
37€

Each week, our lunch menus are crafted around seasonal ingredients, offering a fresh and delightful dining experience that changes with the seasons.

MONDAY 28th APRIL

Caponata

Pollock with white Martini

Chocolate Charlotte



TUESDAY 29th APRIL

Bass escabeche

Veal chop with a slice

Iced lemon



WEDNESDAY 30th APRIL

Fine vegetable tart with pistou

Cod Italian -style

Minted fruit salad



THURSDAY 1st MAY

Labour day



FRIDAY 02nd MAY

Royal bream tartare

Wood-grilled saffron squid

Rum Baba