

ENTRÉE
PLAT
DESSERT
32€

L'EXPÉRIENCE TOUS EN SCÈNE

AU LEVER DE RIDEAU

Salade César
Salade – filet de poulet pané – parmesan – œuf -
sauce anchois

Soupe de melon au basilic

Foie gras poêlé / Asperges vertes

Salade de crabes / Avocats / Agrumes

ENTRÉE
PLAT
DESSERT
42€

LE CŒUR DU PLATEAU

Pain de viande de « bœuf » / Sauce aigre-douce
Pommes de terre rôties au four

Fish and chips / Sauce tartare / Frites maison

Côte de Porc ibérique laquée au vinaigre de
xères Frites maison

Filet de flétan sur perles de blé / Poivrons marinés

À LA FIN DU COUPLET - À LA CARTE - 7,50€

Moelleux au chocolat et chantilly - Cheesecake praline

Salade de fruits frais – Tarte praline

Planche de fromages AOP (Comté – Saint Marcelin – Bleu d'Auvergne)

PLATS SIGNATURE - À la carte

Suprême de Volaille façon tandoori / Frites maison - 18.50€

Tagliatelles à la crème de truffe - 19€

Burger d'Oscar – Frites maison - 21€

Bœuf Charolais 180g – Feuille de batavia – Oignon rouge – Saint Nectaire – Lard
grillé – Tomate- Sauce burger

Noix d'entrecôte Angus (200g) / Sauce barbecue / Frites maison - 23€

POUR NOS PETITS ARTISTES MENU ENFANT - 15€

SIROP + PLAT + DESSERT

Steak - Frites ou Fish'n'Chips

Brownie au chocolat et aux noisettes

NOS SUGGESTIONS DU MOMENT

IGP Viognier « Les Granges de Mirabel »

Domaine Chapoutier 2017 – Frais aux notes fruitées

12,5 cl : 5.5€ 75cl : 30€

AOC Côtes de Provence « Le Pas du Moine »

Château Gassier « Saint Victoire » 2018 – Rondeur & Fraicheur

12,5 cl : 7€ 75cl : 36€