

## Entrées

### Les salades *(uniquement servies au déjeuner)*

César : Blanc de poulet épicé, œuf, cantal, sauce César, pomme fruit, lard grillé et croûtons	18€
Power bowlz : : Quinoa, millet, pois chiches, légumes du moment cuits et crus, huile d'olive citronnée	17€
Bun's noir au saumon fumé, crème tzatziki, salade et tomate fraîche	19€
.....	
Tartare de thon frais à la coriandre et zestes de citron vert, guacamole d'avocats	21€
Raviolis vapeur de poulet et légumes, sauce tériyaki, graines de sésame et germes de soja	17€
Foie gras de canard au naturel en terrine, compotée de griottes au pain d'épices, pain grillé	19€
Japanese-Chirashi de saumon et de thon (préparation cru), riz vinaigré, avocat, wakamé et sésame grillé	18€
Chaire de crabe et spaghetti aux herbes, tomate fraîche, agrumes, sauce cocktail	19€
Artichauts poivrade à l'italienne, roquette et copeaux de parmesan	17€
L'assiette ibérique "bellota", manchego affiné et pan con tomate	21€

## Pâtes & risottos

Penne, tomates fraîches, mozzarella, pesto & parmesan	17€
Duo de linguines blanches et noires : gambas et calamar au jus de coquillages légèrement crémé	24€
Riz "Arborio" en risotto crémeux, noix de Saint-Jacques rôties et asperges vertes de pays	28€

## Plats

*Tous nos plats sont accompagnés de caviar de légumes et d'une salade verte*

Gambas grillées à la plancha, sauce vierge relevée d'ail	26€
Tranche de thon "patudo" grillé, condiments de tomates confites à la coriandre	26€
Daurade royale entière à la plancha, beurre anisé	24€
Calamars grillés aux citrons confits	26€
Entrecôte de bœuf de race Limousine, oignons confits au balsamique	32€
Tartare de Boeuf Charolais taillé au couteau, assaisonné par nos soins	23€
Cotes d'agneau de Sisteron grillées à la plancha, jus réduit au thym	28€
Cheeseburger minute, boeuf haché «origine France», oeuf et oignons confits	23€

### Légumes au choix

5€

.....  
*Purée de pommes de terre / Légumes verts frais de saison / Chichoumeille de légumes  
Pommes frites maison / Penne au beurre*

## Desserts

Tiramisu aux fraises de pays	13€
Crème brûlée à la vanille bourbon, gaspacho de fruits rouges	12€
Tarte au chocolat noir, sorbet mangue	13€
Trianon chocolat et praliné croustillant	13€
Tarte citron meringuée, sorbet	13€
Salade de fruits frais du moment, parfumée à la fleur d'oranger et menthe fraîche	11€
Café ou thé gourmand en trilogie	8€
.....	
Menu enfant	15€