

LA CARTE DU MIDI

Hors week-end et jours fériés
formules valables seulement avec le plat du jour

Plat du jour

18€

Entrée / Plat du jour

ou

Plat du jour / Dessert

25€

Entrée / Plat du jour / Dessert

30€

Entrée

Salade de Betterave, Gorgonzola & Vinaigre de miel

PLAT DU JOUR

Dessert

Mousse au chocolat

LA CARTE

À LA DÉCOUPE

Jambon "Maison Millas" 16€/150g
affiné 12 mois

Assortiment de salaisons de 21€/200g
la "Maison Millas"

GRIGNOTHÈQUE

Jambonneau "Maison Millas" 10

Pâté de foie "Maison Millas" 9

Tielle "René Dassé" à Mèze 18

Stracciatella "Perla Bianca" 10

Brandade de Morue "La Nimoise" 11

Croquettes effiloché de Boeuf 9

Houmous 7

Crevettes sauvages de 9

Méditerranée en persillade

ENTRÉES

Carpaccio de Filet de Boeuf race 14

à Viande taillé minute, Vinaigrette
Miso-Yuzu

Salade de Betterave, Gorgonzola 7
& Vinaigre de miel

Salmorejo, Œuf mollet, ventrèche 11
de Thon & Balsamique

PLATS

Merlu de Méditerranée à 29
l'Espagnole, Pomme de Terre cuite
au sel & crème d'Isigny condimentée

Canette rôtie, Aubergines grillées, 28
Condiments à la Prune & Croustillant
aux Olives

Salade Iceberg, Pélardon pané, 18
Vinaigrette César

LE BAR À VIANDES

Toutes nos viandes sont grillées au charbon
végétal et accompagnées de frites maison,
d'une sauce béarnaise et de son bol de salade.

LE CHARIOT

*Un chariot vous est présenté à
table avec une sélection de
fromages et de desserts
maison*

Fromages de "L'Esplanade 10
des fromages"

Dessert 9

Glaces de la "Chocolaterie 4
du Blason"

Café gourmand 12



Origine des viandes : France

Pour toutes demandes
particulières, n'hésitez pas à nous
demander

Nous consulter pour la liste des allergènes. Prix TTC, service compris