

LES INCONTOURNABLES DU RESTAURANT

pour commencer

assiette de panisses rôtis et speck	8
ravioles aux champignons et crème de parmesan	10
caillette à la blette et épinards	9
salade César à ma façon poulet fermier pané, œuf mollet, parmesan, croutons à l'ail, sauce César maison	entrée 12 plat 19

pasta & risotti

gnocchi au pesto et parmesan, speck	17
risotto aux saints jacques et petits légumes	24
risotto aux trois fromages et épinard	20
risotto végétarien	16

sérieusement incontournables...

aumônière de chèvre au miel, lardons fumés, pignons, salade, tomate	19
entrecôte de bœuf charolaise, sauce au poivre vert, frites maison	28
pluma de porc à l'oignon confit et romarin, frites de patate douce	25
picata de veau au beurre citronné, légumes printaniers	26
bar entier en croûte de sel au fenouil, légumes de saison et riz camarguais	35
sole meunière traditionnelle, légumes de saison et riz camarguais	39

PLATEAU DE FRUITS DE MER

La Belle Vie face à la Grande Bleue
-dégustation de fruits de mer-
sur réservation, 48h à l'avance
Tarif sur demande

le meilleur...les douceurs !

assiette de fromages, salade verte	8
brookie maison, glace caramel cookie	9
tarte aux pommes façon normande, sorbet pomme	8
riz au lait à la vanille et caramel	8
clémentines rôties au miel de lavande, sorbet mandarine	8
glaces vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, abricot	
sorbets fraise, poire, citron, framboise	
au choix, 3 boules	8

soucieux de l'impact sur notre environnement,
notre chef, Cédric Sanchez, sélectionne uniquement des produits frais de qualité,
dont la production est raisonnée et qui, pour la plupart, proviennent de la région.

chaque jour son équipe et lui-même donnent le meilleur d'eux même
pour vous proposer des saveurs authentiques et sans artifice.

