

Les Entrées

| | |
|---|-------|
| Salade César au Parmesan Reggiano Cœur de romaine, émincé de blanc de volaille, sauce César et croûtons | 14.90 |
| Salade de Cœurs d'Artichauts et Haricots Verts Bouquet de salade et copeaux de parmesan | 17.50 |
| Salade Gourmande au Foie Gras de Canard Haricots verts, cœurs d'artichauts et bouquet de salade | 20.90 |
| Jambon Cru Serrano Tranché Finement « 20 Mois d'Affinage » | 16.90 |
| Saumon Bömlö Mariné à l'Aneth Crème citronnée, pain de campagne grillé | 19.80 |
| Carpaccio de Gambas Sauvages Black Tiger de Méditerranée Tartare d'asperges vertes | 21.90 |
| Terrine de Foie Gras de Canard Pain de campagne grillé | 19.80 |
| Escargots de Bourgogne au Beurre Persillé 7 pièces servies en petits pots | 14.90 |
| Le Fameux Jambon Bellota 100% Ibérique "Cinco Jotas®" Assiette de fins pétales coupés au couteau et "pan con tomate"  | 26.80 |

Les Pizzas Fines

Pizzas Fines et Croustillantes (peuvent se partager à l'apéritif) :

- **Aux Légumes Confits**** 14.90
Tomate, aubergine, courgette, poivron et pistou
- **Au Saumon Mariné à l'Aneth, Selon la Pizza « Spago »** 16.90

Penne à l'Italienne « Garofalo® Pasta Di Gragnano » 13.90
Concassée de tomates, basilic et Parmesan Reggiano

Pour nos Jeunes Convives

Menu Enfant (moins de 8 ans) 14.50

*Plat Végétarien***

L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer momentanément à la carte.

Les Poissons

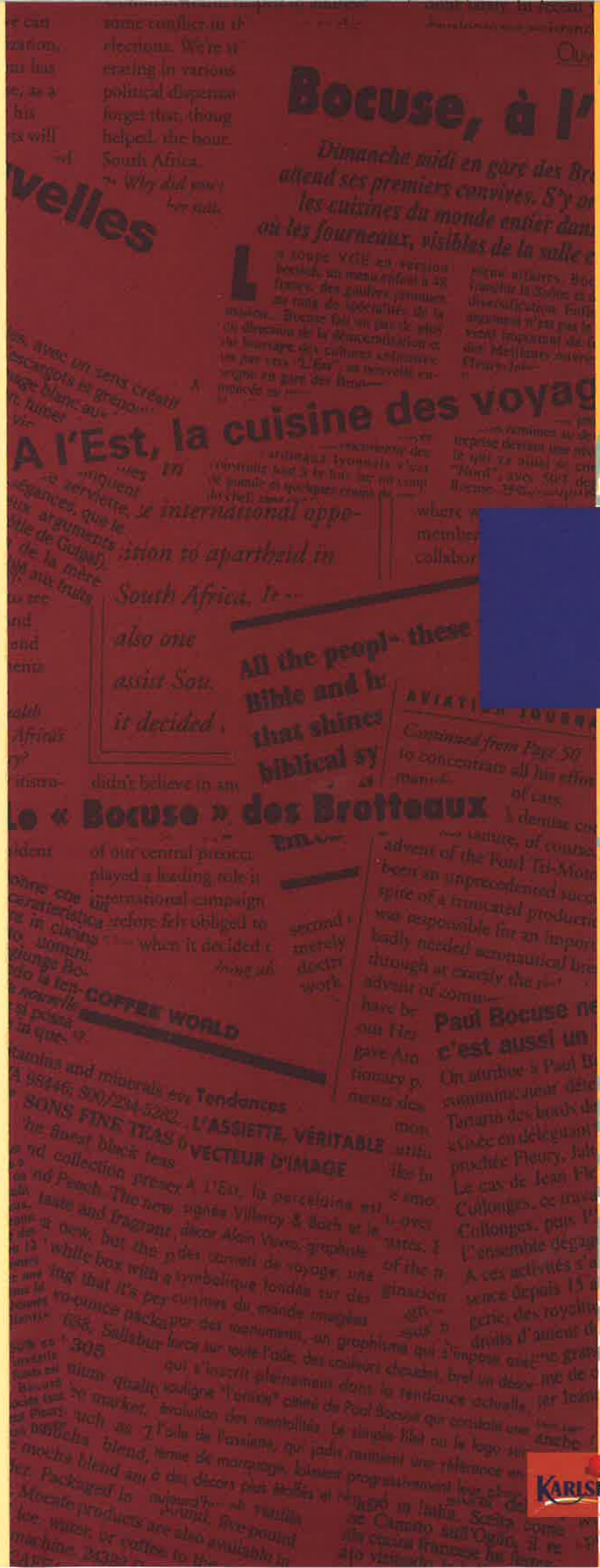
Poissons du Marché Rôtis Entiers et Découpés à votre Table :
Selon Arrivage voir les suggestions du jour sur l'encart Menu

| | |
|--|-------|
| Pavé de Saumon Bömlö à la Scandinave Minute de choux rouge et oignons cébettes | 25.20 |
| Cabillaud à la Bohémienne Duxelles de champignons, épinards frais en branches, tomates et beurre blanc | 28.80 |
| Risotto Carnaroli, Poulpe et Chistorra | 28.50 |
| Panaché de Filets de Poissons Filets de cabillaud, saumon, dorade et gambas Epinards frais en branches, pommes vapeur et sauce vierge | 29.80 |

Les Viandes : * Bœuf & Veau Origine France

| | |
|--|-------|
| Pluma Ibérique Bellota Aiguillettes du fameux filet de cochon ibérique Risotto carnaroli au chorizo | 28.90 |
| Foie de Veau* Poêlé à la Lyonnaise Déglacé au vinaigre, haricots verts et purée de pommes de terre | 27.90 |
| Poulet de Bresse Rôti à la Broche Purée de pommes de terre et salade verte | 29.80 |
| Filet de Bœuf* Poêlé Nature ou Sauce au Poivre Haricots verts et pommes frites | 29.90 |
| Les Tartares, 100% Pur Bœuf* 180g, hachés et préparés à la commande Salade verte et pommes frites | 19.80 |
| Le Classique : Jaune d'œuf, oignons, cornichons et câpres | |
| Le César : Le Classique poêlé aller-retour | |

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.
Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant.



L'EST

VAURO

