

# Nos Entrées

<b>Salade de poulpe</b>	14,00 euros
<b>Carpaccio de bœuf à la provençale</b> , salade, condiments, anchois	12,00 euros
<b>Salade "La Bouchée"</b> : selon l'inspiration du chef	12,00 euros

# Nos Plats

## Nos pâtes

<b>Ravioles à la crème de truffes</b> , farcies selon les produits de saison.	14,00 euros
<b>Spaghetti fraîches au pistou maison</b>	13,00 euros
<b>Lasagne de bœuf</b>	14,00 euros

*Nos viandes* sont toutes accompagnées de garnitures et de sauces faites maison.

<b>Tartare de Bœuf au couteau</b> (≈200grs).	17,00 euros
<b>Pièce de bœuf grillée</b> , race charolaise (≈300grs).	19,00 euros
<b>Magret de canard grillé</b> (≈300grs).	18,00 euros
<b>Souris d'agneau à la provençale</b>	18,00 euros
<b>Foie de veau à la vénitienne</b>	16,00 euros

## Nos Poissons

<b>Daube d'encornet à la provençale</b> , riz noir.	16,00 euros
<b>Pièce entière grillée selon arrivage</b> , riz noir, sauce vierge.	17,00 euros
<b>Tartare de Thon albacor</b> , lait de coco, citron vert (≈200grs).	18,00 euros

# *Desserts*

## *Fromages*

**Assiette à composer (3 au choix) parmi les fromages proposés :**

- **Taleggio**
- **Parmigiano reggiano**
- **Roquefort**
- **Camembert au lait cru.**
- **Epoisses affiné au marc de bourgogne.**

..... 6,00 euros

## *Dessert maison*

**Tarte au citron meringuée**

..... 6,00 euros

**Coulant au chocolat** et crème chantilly

..... 6,00 euros

**Chou à la mousse de fraise**

..... 6,00 euros

**Salade de fruits** au sirop de kumbava.

..... 6,00 euros

**Cheesecake** (coulis d'abricot, croustillant spéculos).

..... 6,00 euros

**Nougat glacé**

..... 6,00 euros