



Les Entrées - Starters

TOMATE MOZZARELLA À L'HUILE D'OLIVE	11,80 €
<i>Tomato and mozzarella salad with olive oil</i>	
TRUITE GRAVELAX À L'ANETH, FUMÉE PAR NOS SOINS	17,50 €
<i>Gravlax trout with dill, homemade smoked served with toasts</i>	
CARPACCIO DE BOEUF AUX PÉTALES DE PARMESAN	12,50 €
HUILE D'OLIVE ET BASILIC <i>Beef carpaccio (Raw thin beef slices with parmesan shavings, pesto)</i>	
ASSIETTE DE JAMBON CRU SERRANO	11,80 €
<i>Cured ham «Serrano»</i>	
CROÛTE AUX MORILLES ET VIN JAUNE	21,50 €
<i>Morel Mushrooms creamy sauce on grilled bread</i>	

Les Salades & bowls

La petite 13,00 €

La grande 17,80 €

Avec pommes de terre rôties

SALADE GUINGUETTE

Salade, tomates, poivron, haricots verts, truite fumée, crevettes, olives confites
Green salad, tomato, bell peppers, green beans, smoked trout, shrimps, treated olives

SALADE CAESAR

Romaine, émincé de poulet, parmesan, oeuf, crouton, sauce Caesar
Green salad, chicken strips, parmesan, eggs, crouton, « Caesar sauce »

SALADE DE CHÈVRE CHAUD

Salade, fromage de chèvre frais "Bully" toasté, jambon cru, lardons, tomates
Green salad, warm goat's cheese on toast, cured ham, smoked bacon bits, tomatoes

BOWL DU PONTON..... **7,20 €**

Truite fumée, crevettes, tomates rôties, avocat, carotte, perles au pistou
Smoked trout, shrimps, roasted tomatoes, avocado, carrot, pasta with pesto

BOWL DU JARDIN **15,80 €**

Haricots verts, tomates rôties, courgette rôtie, piperade, perles à l'avocat
Green beans, carrot, roasted tomatoes, grilled courgettes, bell peppers, pasta with avocado