

## ASSIETTE DU JOUR\* 14€

DISH OF THE DAY\*

LES LUNDIS...

ON MONDAYS...

Raviole de poisson ouvert, jeunes pousses de tétragones aux champignons

Open fish ravioli with new zealand spinach and mushrooms

LES MARDIS...

ON TUESDAYS...

Risotto aux jambons crus et cuits, parsemé de roquette et copeaux de Parmesan

Risotto with cured and cooked hams, sprinkled with rocket and Parmesan cheese

LES MERCREDIS...

ON WEDNESDAYS...

Pavé de poisson selon l'arrivée et légumes du moment, sauce aioli

Daily catch with seasonal vegetables and aioli (Mediterranean mayonnaise: garlic, salt and olive oil)

LES JEUDIS...

ON THURSDAYS...

Bavette d'Aloyau, pommes de terre grenailles confites en persillade, sauce échalote

Skirt steak, baked new potatoes flavored with parsley and garlic, shallot sauce

LES VENDREDIS...

ON FRIDAYS...

Dos de saumon, quinoa comme un risotto et herbes folles

Salmon steak, quinoa prepared risotto style and wild herbs

LES SAMEDIS...

ON SATURDAYS...

Escalope de veau façon milanaise, linguine aux tomates et jeunes pousses de roquette

Milanese breaded veal cutlet, linguine with tomatoes and young rocket salad

LES DIMANCHES...

ON SUNDAYS...

Poulet fermier rôti sur l'os, purée de pommes de terre maison

Roast country chicken, homemade mashed potatoes

**AVEC UN CAFÉ GOURMAND...17€**

WITH A GOURMET COFFEE