

Menu Mistral

Notre cheffe, vous fera découvrir une cuisine de saison tout en saveurs, riche des produits du terroir. Notre menu change chaque semaine, 30€ entrée + plat + dessert ou 26€ entrée + plat ou plat + dessert

Voici un exemple de Menu de la Semaine:

-Nos entrées/ Our starters:

Velouté de saison

Soup of the season

Salade de la Cheffe/Cheffe salad

Gratin de Ravioles

Entrée de la semaine

Starter of the week

-Nos plats/Our main courses 20€

Pêche du moment

Fish of the day

Pièce de boeuf, frites fraîches et salade 120g (220g supp 2€)

Piece of beef, french fries & salad 120g (220g extra 2€)

Plat de la semaine / Main of the week

-Nos desserts/ Our Desserts 7€

Desserts du moment/ Dessert of the moment

A la carte : entrée à 10€, plat à 20€ et dessert à 7€

Nos formules

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

26,00 €

Entrée + Plat + Dessert

30,00 €

Entrées

Velouté de saison

Soup of the season

Cassolette de crevettes, curry, crème et lait de coco

Shrimp in cassolette, curry, cream & coconut milk

Entrée de la semaine

Starter of the week

Salade de la Cheffe

Cheffe salad

Plats

Poisson en papillote avec ses petits légumes et son riz, sauce citron

Fish in papillotte, veggies & rice

Pièce de boeuf, frites fraîches et salade 120g (220g supp 2€)

Piece of beef , french fries & salad 120g (220g extra 2€)

Camembert rôti, charcuterie et pommes de terre

Roasted camembert, cold meat & potatoes

Plat de la semaine

Main of the week

Fromage

Assiette de fromages

A selection of cheeses

Desserts

Crumble de fruits rouges

Red fruit crumble

Brioche perdue

French Toast

Carpaccio de fruits

Finely sliced fresh fruits

Tiramisu

Tiramisu