Menu du midi

(Servi uniquement du mercredi au vendredi et renouvelé toutes les deux semaines hors congés)
(Du 18 au 27 novembre 2026)

Entrée-Plat ou Plat-Dessert	***Entrée-Plat-Dessert***
24€ *hors boissons*	***29€*** *hors boissons*
28€ *avec un verre de vin* et un café**	***33€*** *avec un verre de vin* et un café**

**Voir carte des vins ou nous consulter (Possibilité de remplacer par une bière pression en 25cl)*
**Café Florio (100% Arabica, Torréfaction à l'Italienne)*

Entrées

Effeuillé de haddock et sa légèreté de pommes de terre
Ou
Œuf parfait en habit de spianata, autour du céleri

Plats

Poisson du jour autour du radis, beurre monté aux œufs d'Avruga
Ou
Suprême de poulet et ses rillettes, galette de vermicelles et potimarron

Desserts

Chou craquelin, chantilly et glace chocolat-praliné
Ou
Crème brûlée à la mandarine

Tous nos plats sont « faits maison »

Allergènes

Œuf *: Œufs, lactose*

Haddock *: Poisson, lactose*

Retour de pêche : *Lactose, poisson, œufs de poisson*

Suprême *: lactose, gluten*

Chou : *Lactose, œufs, gluten*

Crème brulée *: Lactose, œufs*

Prix nets, taxes et service inclus