

# MENU



ENTREE+PLAT OU PLAT+DESSERT 15,00€  
ENTREE+PLAT+ DESSERT 18,00€



FA IT MAISON  
HOME MADE

SUPPLEMENT GLACE & SORBET 2,00 € 100 % BIO

Salade du Lys : Bloc de foie gras de canard maison Rougié, haricots verts, salade verte  
( Green salad and foie gras and string beans )

OU / OR

Magret de canard fumé maison Rougié sur lit de salade  
( Smoked duck and green salad )

OU / OR

Meli melo de Salade tomate cerise et copeaux de parmesan  
( Green salad with nuts and cheese )

-----

Galette provençale : Tomate fraîche, emmental, olives, crème fraîche,  
herbes de Provence.

( Crepe with tomatoes, cheese, olives, fresh cream, herbs )

OU / OR

Galette aux 3 fromages ( roquefort, emmental, chèvre )  
( French buckwheat crepe with 3 cheeses )

OU / OR

Galette saumon, œuf, ciboulette et crème fraîche  
( French buckwheat crepe and salmon, eggs, cream )

OU / OR

Tarte du jour maison

( Hot goat cheese tart, spinach or salmon tart and spinach )

-----

Crêpe aux marrons et Chantilly

OU/OR

Crêpe au sirop d'érable

OU/OR

Gâteau au chocolat noir, crème anglaise maison  
( Chocolate cake with Custard )

OU / OR

Crêpe au chocolat maison, chantilly  
( Chocolate crepe )

OU / OR

Glace & sorbet maison Terre Adélice 100% BIO ( 2 boules )  
( Ice cream )

SERVI TOUS LES JOURS NON STOP service compris