

LE BISTROT DE JEF

PRELUDES

Asperges / œuf mollet / vinaigrette échalote / cerfeuil / persil / Jambon 15

Tête de veau, condiment gribiche, pain toasté / mesclun 13

Artichauts à la Barigoule / calamars / jus de veau 16

Salade Printanière / asperges / œuf dur / radis / quinoa 14

COTE CARNIVORE

Navarin d'agneau / gnocchis 24

Epaule de cochon confite/ purée grand-mère 21

Entrecôte Charolaise / pommes de terre grenaille / confit d'oignons / carottes* 28

*Origine France

LA PECHE

La daurade en filet / boulgour / blettes / citron 21

Brandade de morue / crème d'ail / Roquette 16

LA GOURMANDISE SE DEVOILE

La planche fromagère 9

Kinder Dôme chocolat 9

Baba au rhum crème vanille légère 9

Sorbets / tuile au thym 7

Coupe de fraises glace vanille ou chantilly 10

Café Gourmand 12

Formule Express 20 €

(Servi au déjeuner du lundi au vendredi)
(Sauf jours fériés)

Plat du jour

Une douceur du jour

½ bouteille d'eau

MENU « ROSEE DES SAVEURS » 33€

(Servi tous les jours, midi et soir)

Salade Printanière / asperges / œuf dur / radis / quinoa

Ou

La Pissaladière

Galinette / brocolis / gratin de blettes

ou

Viande du jour

Tatin de Pommes glace vanille

Ou

Sorbets et sa tuile au thym

*Prix nets en euros, taxes et service compris
Fermeture Mercredi et Jeudi*

*HORAIRES OUVERTURE : 12H / 14H
19H/21H30*

*Les paiements par chèque ne sont pas
acceptés*