

## Dessert

---



**Coulant chocolat, crème anglaise parfumée à la menthe**

7  
€



**Tartelette aux fruits rouges, mousse de riz au lait**

7  
€



**Baba au rhum façon mojito**

7  
€

## Boissons

---



**Une demi-bouteille d'eau**

3  
€

## Starter

---



**Brandade de morue de la Maison Atelier du Moulin**

7  
€



**Foie gras de canard mi-cuit, toast de pain d'épices**

10  
€



**Focaccia Ibérique**

8  
€



**Salade végétarienne, vinaigrette au café**

7  
€

## Main Course

---



**Gardianne de taureau recette à l'ancienne , riz de Camargue**

15  
€



**Grande salade Caesar à notre façon**

15  
€



**Faux filet (200g) race Occitanie , sauce roquefort, frites et salade**

17  
€



**Tataki de thon, crème cacahuète, wok de légumes asiatique**

17  
€



**Suprême de pintade croûte de tapenade , jus au thym et pomme de terre écrasé à l'huile d'olive**

15  
€

## Entrees

---



**Gravlax de Saumon aux agrumes**

8  
€

## Café

---



**Café**

2  
€

## Non classé

---



**Entrée du Jour**

7  
€



**Bouteille d'eau**

4  
€



**Dessert du Jour**

7  
€



**Crème brûlée à la vanille Bourbon**

7  
€



**Plat du Jour**

4  
15  
€