

Entrées

- ✓ **Figues fraîches farcies au fromage frais de chèvre**, aromatiques fraîches 8 €
- ✓ **Œufs mimosa en deux saveurs**, mesclun, chips de betterave et de cochon Duroc 8 €
- Été gourmand**, *trois mini-entrées savoureuses* 10 €
Figue fraîche farcie ; Œuf mimosa ; Jus detox concombre, citron et menthe fraîche

Plats

- Pavé de pêche de Méditerranée en croute d'aromatiques fraîches**,
sauce aux poivrons rouges 18 €
- Truite bio des Cévennes au beurre blanc**, linguine de courgettes jaunes & vertes 19 €
- Kefta de volaille Label Rouge**, gingembre et citronnelle, écrasé de petits pois,
sauce au yaourt et à la menthe fraîche 18 €

Desserts

- ✓ **Duo de fromages**, du Pic Saint-Loup & d'ailleurs 7 €
- ✓ **Crème Catalane**, œufs bio, zestes d'agrumes, cannelle 8 €
- ✓ **Le Bon & Gros Gâteau** : au chocolat 8 €
- Café gourmand**, *deux mini-desserts et une glace artisanale, accompagnés d'un café* 10 €

Menu Bistrot 2 Temps	Entrée, Plat ou Plat, Dessert	22€	<i>le midi en semaine</i>
Menu Bistrot 3 Temps	Entrée, Plat, Dessert	28€	
Suppléments au Menu Bistrot	Été gourmand	+3€	
	Café gourmand	+3€	
Menu enfant jusqu'à 10 ans	Plat en ½ portion, Dessert	15€	

- ✓ Indique des assiettes végétariennes pouvant inclure des produits laitiers, du miel et/ou des œufs.