Entrées

Raviolis à la niçoise et fromage râpé	13,00	
Salade de Calamars au pistou,	15,00	
concassée de tomates mi-séchées		
Petit pain farci aux oignons confits, gratiné et riquette	14,00	
Terrine de Foie Gras mi-cuit,	19,00	
compote de pommes et figues séchées		
Mousse de volaille, chips de coppa et sa vinaigrette de cornichons,		
câpres et pignons	15,00	
Velouté d'asperges,	15.00	
et petits croûtons à la mousse de magret fumé		
Terrine d'artichauts violets, crème de ciboulette, servie avec une salade mélangée	16,00	



PLATS TERRE&MER

Magret de Canard cuit à la plancha,	20,00
sauce au Porto et échalotes	
Faux-filet poêlé aux cebettes et pignons	20.00
Filet de Bœuf poêlé,	25.00
sauce aux tomates séchées, olives et pignons	
Bourride de Poulet Fermier, aux fenouils et carottes fondants_	18.00
Dos de cabillaud poêlé, jus de viande aux lardons et croûtons	
ou, vierge de légumes	19.00
Mijoté de Travers de porc,	18.00
aux noisettes et à la sauge	
Filet de Loup poêlé à la vierge de légumes	
.(tomates, olives, cebettes et ail)	23.00
Raviolis à la Niçoise et fromage râpé	16.00

Prix FTC : taxes et service compris. Paiements acceptés : Espèces, CB, A<mark>merica</mark>n Express, tickets res<mark>taurant</mark>. (Nous n'acceptons plus les chéques) Au Rendez-vous Des Amis et leurs fournisseurs s'engagent et garantissent la provenance de toutes leurs viandes et poissons : Bœuf (Allemagne, France, Irlande, Autriche), lapin et agneau (France), porc (France), loup (France, Espagne, Grèce).