

# ENTRÉES

Raviolis à la niçoise et fromage râpé _____	15,00
Gratin de Moules aux poireaux _____	15,00
Petit chou vert farci et gratiné, _____ <i>sur lit de riquette</i>	16,00
Tranche de Foie Gras mi-cuit <i>confiture de figues</i> _____	19,00
Velouté de Potiron, _____ <i>Toast à la mousse de lard</i>	16,00
Terrine d'artichauts violets, <i>crème de ciboulette</i> , _____ <i>servie avec une salade mélangée</i>	16,00

# PLATS TERRE&MER

Magret de Canard cuit à la plancha, _____ <i>sauce au Miel et Noisettes</i>	20,00
Faux-filet poêlé aux cebettes et pignons _____	20,00
Civet de Sanglier, _____ <i>aux lardons, champignons de Paris et oignons grelots</i>	21,00
Filet de Bœuf poêlé, _____ <i>sauce aux tomates séchées, olives et pignons</i>	25,00
Pavé de Cabillaud _____ <i>sauce viande au vin rouge, croûtons et lardons.</i>	19,00
Filet de Loup poêlé à la vierge de légumes <i>(tomates, olives, cebettes et ail)</i> _____	23,00
Raviolis à la Niçoise et fromage râpé _____	17,00

Prix TTC : taxes et service compris. Paiements acceptés : Espèces, CB, American Express, tickets restaurant. (Nous n'acceptons plus les chèques)

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).