

# ENTRÉES

Raviolis à la niçoise et fromage râpé _____	17,00
Velouté de Lentilles , Toast à la mousse de lard _____	17,00
Tranche de Foie Gras mi-cuit, _____ <i>confiture de figues</i>	21.00
Chou Vert farci _____ <i>aux légumes, porc et volaille, sur lit de riquette</i>	17.00
Millefeuille de Saumon frais et fumé _____ <i>aux Pommes de Terre, crème d'épinards et Chips</i>	17.00
Mousse de Courgettes aux Girolles, _____ <i>copeaux de parmesan, tomates mi séchées et tuiles aux olives</i>	18.00
Terrine d'artichauts violets, <i>crème de ciboulette,</i> _____ <i>servie avec une salade mélangée</i>	18,00

# PLATS TERRE&MER

Magret de Canard cuit à la plancha, _____ <i>sauce au Miel et Noisettes</i>	22,00
Faux-filet poêlé aux cebettes et pignons _____	22.00
Fricassée de Lapin, _____ <i>sauce crémée à la moutarde à l'ancienne</i>	20.00
Filet de Bœuf poêlé , _____ <i>sauce aux tomates séchées, olives et pignons</i>	25.00
Pavé de Cabillaud, jus de viande au Lardons et Croûtons _____	22.00
Filet de Loup poêlé à la vierge de légumes _____ <i>tomates, olives, cébettes et ail</i>	25.00
Raviolis à la Niçoise et fromage râpé _____	20.00

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).