Entrées

Raviolis à la niçoise et fromage râpé	15,00
Tarte fine de poireaux crémés copeaux de parmesan et tomates mi-séchées	15,00
Petit chou vert farci et gratiné,sur lit de riquette	16.00
Tranche de Foie Gras mi-cuit confiture de figues	19,00
Ballotine de Champignons des bois à la volaille, confiture d'oignons rouge aux noix	17.00
Terrine d'artichauts violets, crème de ciboulette, servie avec une salade mélangée	16,00



PLATS TERRE&MER

Magret de Cana <mark>rd cuit à la</mark> plancha,	20,00
sauce au Miel et Noisettes	
Faux-filet poêlé aux cebettes et pignons	20.00
Fricassée de Poulet Fermier au pastis et rouille	19.00
Saucisses Perrugina à la concassée de tomates,	18.00
sur de la Polenta crémeuse	
Filet de Bœuf poêlé,	25.00
sauce aux tomates séchées, olives et pignons	
P <mark>avé de Saumon poêlé</mark>	18.00
à la vierge de légumes	
Filet de Lo <mark>up poêlé à la v</mark> ierge de légumes	
.(tomates, olives, cebettes et ail)	23.00
Raviolis à la Niçoise et fromage râpé	17.00

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).