

La  
Restanque

LL.



## Entrées / Starters

21€

Sélection de tapas asiatiques

*Selection of Asian tapas*

19€

Focaccia provençale aux légumes grillés

*Provençal focaccia with grilled vegetables*

18€

Velouté de courge, œuf parfait, huile de sésame et noisettes grillées

*Squash velouté, perfect egg, sesame oil and roasted hazelnuts*

22€

Tartare de saumon, chevelu de poireaux

*Salmon tartare and leeks*

## Plats / Main courses

28€

Suprême de volaille fermier persillé, éclats de noisette, mousseline de panais

*Farm poultry supreme with parsley, hazelnut splinters,*

34€

Filet de boeuf (180g) et son feuillet à feuillet de pommes de terre

*Beef tenderloin (180g) and a potatoes gratin*

27€

Filet de loup, risotto à l'encre de seiche

*Sea bass, risotto in squid ink*

31€

Linguinis aux gambas et sa bisque crémeuse

*Linguinis with prawns and creamy bisque*

*Nous pouvons vous proposer nos plats végétariens et sans gluten, sur demande.*

*We can offer our vegetarian and gluten-free dishes on request.*

## *Fromage / Cheese*

15€

L'assiette de fromages  
*Cheeses plate*

## *Les pâtisseries du chef / Pastries of the chef*

12€

Notre chef pâtissier vous propose sa vitrine de desserts du jour.  
*Our pastry chef offers you his desserts of the day.*

## *Le café gourmand*

11€

Café ou thé gourmand  
*Coffee or tea gourmand*

*Tarifs nets TTC, service compris. Origine des viandes : France.*  
*Nets prices VAT included, service included. Meats origin : France.*