

**Uniquement le midi du lundi au vendredi
et hors jours fériés**

FORMULE DEJEUNER – 25,50 € TTC

(Boissons non comprises)

Entrée - plat ou Plat – dessert

Maquereau laqué Teriyaki

Crème de wasabi et gingembre mariné

Filet de sébaste au jus de bouillabaisse

Pommes safranées et olives taggiasche

Fromage blanc à la louche, coulis ou crème

Ou

Tarte amandine « fraises-rhubarbe »

MENU DEJEUNER – 29,50 € TTC

Entrée - plat - dessert

PLAT DU JOUR – 19,00 € TTC

(Boissons non comprises)

« Tous les jours arrivage de poisson frais »



MENU REGATE – 44,00 € TTC

(Boissons non comprises)

Midi et soir

Œufs Mimosa à la chair de crabe

Vierge d'asperges aux graines de moutarde

Ou

Saumon mariné et houmous de petit pois

Tomates fraîches, feta et pain grillé

Steak de thon « albacore » à la plancha

jus à l'orientale, cébette et riz thaï

Ou

Pavé de maigre rôti aux légumes printaniers

Pommes purée et jus de viande

Dessert au choix dans la carte (si * sup. + 2€)

COUP DE CŒUR

Viognier – (IGP) Méditerranée

Château Saint-Maur

La bouteille (75cl) – 22.00 €