

Déjeuner

70
HECTARES & l'océan

Notre carte du déjeuner vous est proposée de 12h30 à 14h30 du mercredi au samedi

Planche de charcuteries ibériques

Jambon Serrano, lomo, chorizo

Iberian cold meat platter

20€

Planche de fromages affinés

Sélection de fromages du moment

Selection of cheese

18€

Caponata sicilienne

Légumes rôtis, croûtons, œuf mollet, pignons de pin, raisins secs

Sicilian style salad- Roasted vegetables, croutons, soft boiled egg, pine nuts, dried grapes

14€

Burrata

Burrata, espuma de tomate, sauce gaspacho, essence noire d'olives

Burrata cheese, tomato foam, gaspacho sauce, concentrated black olives

14€

Burger californien & frites

Poulet fermier frit, guacamole, sauce BBQ, pickles, salade Iceberg, frites, mayonnaise maison

Fried chicken, guacamole, BBQ and Californian sauce, pickles, green salad, French fries, home made mayonnaise

19€

Croque-monsieur truffé

Pain rustique, Comté et fromage de brebis, jambon blanc, sauce truffée

Traditional French bread, Comté and sheep cheese, ham, truffle sauce

18€

Mac & Cheese

Coquillettes, béchamel au Cheddar, pointe de tomate, jambon blanc

"Coquillettes" pasta, Cheddar béchamel sauce, concentrated tomato, ham

12€

Garnitures en supplément

Frites / *French fries*

Salade verte / *Green salad*

7€

Dessert de Clémence / selon les envies de notre pâtissière

Dessert du jour

Clémence's daily pastry

12€

Glace artisanale de la Maison Romane

Fraise / Vanille / Chocolat

Local ice cream strawberry / vanilla / chocolate

8€