

## **Suggestions :**

### **Apéro :**

#### **Passion Sangria :**

Sirop Fruit de la Passion Maison /  
Summerwäin « Domaines Vinsmoselle » / Tonic  
Verre : 6,30€  
Carafe : 34,50€

### **Vins :**

Rosé « Le 8 » 2025  
Maison Viticole Schmit-Fohl  
Bouteille : 39,00€  
Verre : 8,00€

Rosé « The Beach » 2024  
Côteaux d'Aix-en-Provence  
Bouteille : 43,50€

### **Entrées :**

Tartare de Bœuf Coupé Couteau / Chips de Pain  
19,90€

Melon & Jambon Fumé / Sorbet Melon  
18,50€

### **Plat Végétarien :**

Tagliatelles Fraîches / Pesto Rouge Maison / Feta  
22,90€

### **Plats :**

Tartare de Bœuf Coupé Couteau / Chips de Pain /  
Frites / Salade  
28,90€

Tagliata de Faux-Filet de Bœuf / Roquette / Parmesan /  
Réduction de Balsamique / Pommes Grenailles Rôties  
33,50€

Tagliatelles Fraîches / Pesto Rouge Maison /  
Feta / Scampi Grillés  
30,50€

### **Desserts :**

Coupe aux Fraises  
(Crème Mascarpone à la Vanille / Crumble de Speculoos Maison /  
Coulis Fraises / Fraises Fraîches)  
11,50€

Coupe Glacée aux Abricots  
(Compote Tiède d'Abricots / Sorbet Abricot / Glace Vanille / Chantilly)  
11,50€

**Affogato :** Boule Glace Vanille avec Espresso 6,70€

**Affogato Double :** 2 Boules Glace Vanille avec Double Espresso 10,80€