

# Le Potager

## LES ENTRÉES – 11€

Vitello tonnato, roquette  
(Viande Froide de Veau, sauce Thon, anchois, parmesan)

-----  
Gaspacho Tomato-Fraise, Glace au Balsamique Blanc

-----  
Filets de Perchette frits, assaisonnés au Poivre de Cassis, Sauce Tartare au Siphon

## LES PLATS – 19€

Paleron Black Angus, Sauce Allspice & Potatoes au Romarin et Parmesan

-----  
Souris d'agneau braisée au romarin et petits légumes printaniers  
(Supplément de 4€)

-----  
Pêche du Jour, Crémeux Piperade, Sauce Haranga

## LES DESSERTS – 9€

Choix parmi 3 desserts élaborés par nos Pâtisseries !

**MENU « ENTRÉE, PLAT & DESSERT » : 35€ (hors supplément)**

**MENU ENFANT (JUSQU'À 12 ANS) : 20€ :**

**Nuggets poulet et Potatoes OU Poisson et Legumes**

**Fondant au Chocolat OU Pot de Glace BIO**

# Le Potager

## STARTERS – 11€

Vitello tonnato, roquette  
(Cold Veal, sauce with tuna, anchovy, parmesan)

-----  
Tomato & Strawberry Gaspacho, White Balsamic Sorbet

-----  
Fried Perch Fish Fingers, Blackcurrant Pepper & Tartare Sauce

## MAINS – 19€

Black Angus Chuck, Allspice Sauce, Potatoes with Rosemary & Parmesan

-----  
Braised Lamb Shank with rosemary and spring vegetables  
(Extra 4€)

-----  
Fish of the day, sweet pepper cream, Haranga Sauce

## DESSERTS – 9€

Choice between 3 desserts made by our Pastry Cheffes !

**LUNCH MENU « STARTER, MAIN & DESSERT » : 35€ (without extras)**

**KIDS MENU (UP TO 12 YO) : 20€**

**Chicken Nuggets & Potatoes OR Fish & Vegetables**

**Chocolate Cake OR Ice Cream Pot**

Version du 21/06/2022



**Le Potager**  
OUVERT DU MERCREDI MIDI  
JUSQU'AU DIMANCHE MIDI  
+ LE MARDI SOIR

