

### A L'APERU - 16€

Planche de jambon sec truffé\* (80gr)

M

Antipasti : Puntarelle à l'huile, artichauts, tomates cerises des Pouilles confites

Caillette artisanale BIO (120gr)

Grande planche : jambon truffé\*, antipasti, ½ caillette artisanale BIO (supp 15€)

E

### ENTREES - 14€

Œuf cocotte à la truffe, tomme de brebis fermière

Truite de l'Etang en gravlax, citron vert et ciboulette

Vitello tonnato\*, jeunes pousses et câpres à queue

N

Tentacules de poulpe grillées, pois chiches du Var

### PLATS - 24€

Aïoli d'hiver : morue, moules, bulots et légumes de saison

Pressé de daube de bœuf\*, polenta de la famille Marino, jus réduit

U

Gnocchi aux potimarrons, ricotta de brebis

Pieds et paquets artisanaux de la Triperie Aixoise, cuisinés maison

Tartare de bœuf\* de la Cheffe Julie, frites de patates douces

Burger de Tounelle\*, cheddar, pickles et ketchup maison, frites de patates douces (du vendredi au dimanche)

### FORMULE MIDI 19.90€ (en semaine)

Plat du Jour + soft ou verre de vin + café

### DESSERTS - 9€

Sélection de fromages affinés (supp 3€)

Flan au caramel à la vanille de Madagascar

Mousse au chocolat de Vadim

Tatin de clémentines, fromage blanc fermier

Crumble aux pommes et glace vanille

### MENU PITCHOUN (jusqu'à 9 ans) 13€

Steak haché ou poisson pané avec pâtes ou légumes (Bol de frites supp 3€)

\*Viande origine France

PRIX NET TTC – SERVICE INCLUS

Pour nos amis moustachus, une seconde serviette peut évidemment être demandée.

+

Mini box : Compote de pommes en gourde + friandise + 1 surprise !

\*Viande origine France

PRIX NET TTC – SERVICE INCLUS

Pour nos amis moustachus, une seconde serviette peut évidemment être demandée.