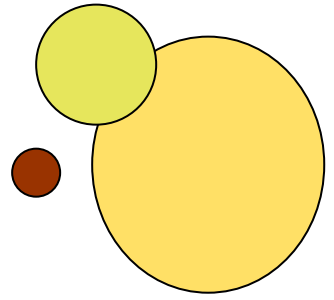




Restaurant « La Ciboulette »

Notre Chef, Edouard Cantarero,
et son équipe, vous accueillent tous les jours

Pour le déjeuner de 12h00 à 13h15
Pour le Dîner de 19h00 à 20h15



La Carte

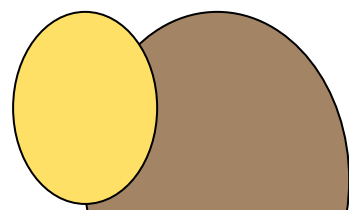
Nos Entrées Chaudes

Fricassée de Saint-Jacques au Pistou	12.80 €
Gambas Grillées Sauce Vierge	9.10 €
Duo de Foie Frais au Jus de Poire	15.50 €

Nos Entrées Froides

Salade Tiède Bigourdane	7.20 €
Assiette de Jambon Cru des hauts plateaux	8.50 €
Assiette de Truite Fumée	9.10 €
Terrine de Foie Gras et Chutney de Figues	11.50 €
Chaud Froid de fruits de Mer aux Douceurs de Provence	7.90 €
Assiette de Jambon Cru et Melon (en saison)	8.20 €

Nos prix s'entendent toutes taxes et service compris

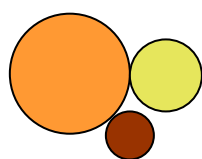


Nos Poissons

Filet de Bar Poêlé et son Jus de Crustacés	15.70 €
Duo de Saint-Jacques et Gambas au Beurre d'Agrumes	13.50 €
Filet de Mahi-Mahi (Daurade coryphène), Jus de Poulet à la Badiane	10.90 €
Pavé de Sandre, Crème à l'Estragon	12.70 €

Nos Viandes et Volailles

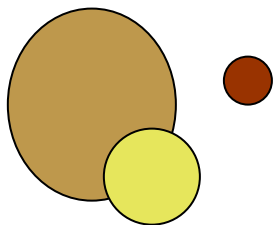
Confit de Canard et sa Garniture	9.70 €
Entrecôte Grillée aux Echalotes	12.80 €
Côtes d'Agneau Grillées	12.60 €
Magret de Canard Grillé	11.90 €
Filet Mignon de Porc, compotée d'oignons	13.20 €



Nos Fromages

L'Assiette de Fromage du Pays	5.50 €
Chèvre Chaud en Chiffonnade	4.60 €

Nos prix s'entendent toutes taxes et service compris



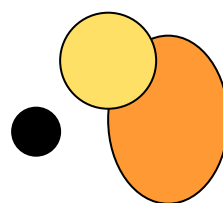
Les Desserts Fraîcheur

Corbeille de Fruits	4.70 €
Coupe de Fraises Chantilly (en saison)	5.50 €
Fraises Emincées au Citron (en saison)	5.50 €
Salade de Fruits Rafraîchis	4.80 €

Les « Classiques »

Tarte Tatin	4.90 €
Crème Brûlée	4.60 €
Tarte Fine aux Pommes	5.80 €
Entremet Chocolat Noir	6.30 €

Les Desserts Glacés



Coupe de Glaces	4.40 €
Assiette de Sorbets	5.30 €
Soufflé Glacé Grand Marnier	5.10 €
Nougat Glacé	4.90 €
Profiteroles au Chocolat Chaud	5.30 €



Les Viandes servies à la Carte sont d'origine :

- Allemande
- Hollandaise
- Autrichienne
- Française