

PLATS À PARTAGER

PAELLA ROYALE

Gambas, moules, encornets, pilons de poulet, chorizos.

PAELLA MEDITERRANEENNE

Lotte, gambas, langoustine, moules, palourdes, couteaux persillade, encornets, pilons de poulet, chorizos.

COUSCOUS POULET-MERGUEZ

Cuisse de poulet, merguez, légumes, pois chiches, épices. Semoule, raisins secs.

COUSCOUS ROYAL

Cuisse de poulet, merguez, agneau, légumes, pois chiches, épices. Semoule, raisins secs.

TAJINE POULET

Cuisse de poulet, citrons confits, olives vertes, épices. Semoule, raisins secs.

CURRY POULET

Filet de poulet cuisson basse température, lait de coco, curry vert, gingembre, citron vert. Riz parfumé à la graine de coriandre.

CHOUCROUTE

Palette de porc fumée, saucisse de Strasbourg, saucisse de Montbéliard, saucisse de francfort, pomme de terre, choux.

CASSOULET

Poitrine de porc fumée, saucisse de Toulouse, cuisse de canard confit, haricots blancs.

AIOLI CABILLAUD

Moules, légumes, pomme de terre, œuf dur, aioli.

PLATS À PARTAGER

VEAU AUX OLIVES

Sauté de veau, olives verte, tomate provençale, riz.

SEICHES EN PERSILLADE

Tomate provençale, aïoli, riz.

ROUILLE DE SEICHES

Blanc de seiche, sauce tomate au safran, aïoli, pomme de terre.

GAMBAS FLAMBEES

Gambas flambé au pastis, crème au pastis, pomme de terre au herbes.

NAGE DE LOTTE

Lotte, moules, fumé crémé au safran, légumes de saison, pomme de terre.

ROUGAIL SAUCISSES

Saucisses fumées. Riz, achard de légumes. Rougail tomates/piments.

BOEUF BOUGNIGNON

carottes, tomate provençale, riz.

POULET A LA PROVENCALE

Cuisse de poulet, poivron, oignon, tomate, romarin, riz.

GARDIANNE DE TAUREAU

Carottes, tomate provençale, riz.

NAVARIN D'AGNEAU

Ail, haricots blanc.