

ENTRÉES

Velouté de champignons au thym, brisures de châtaigne, huile aromatisée à la truffe	12,00€
Saumon en gravlax aux agrumes, gel citron, mascarpone fouetté à l'huile d'olive et toast brioché	16,00€
Camembert rôti au miel de romarin, fruits secs et ses croûtons <i>(Supplément de 6€ avec pommes de terre, salade et jambon cru)</i> <i>(1 personne ou à partager)</i>	18,00€
Plateau de Mezzés (1 personne ou à partager)	18,00€

PLATS

Plat du jour (voir ardoise)	24,00€
Ravioles de chèvre , crème de butternut à la sauge et noix concassées	21,00€
 Hamburger , au pain noir, haché de bœuf français, bacon, raclette et compotée d'oignons rouges, sauce burger, servi avec pommes de terre rissolées et salade	24,00€
Encornets , bisque aux queues d'écrevisses servis avec un riz camarguais	26,00€
Cocotte d'estouffade de bœuf , aux deux carottes et gnocchis aux herbes	26,00€

DESSERTS

Dessert du moment	9,00€
Croustillant chocolat , ganache montée noire, caramel crémeux et moelleux noix de pécan	9,50€
Sablé breton aux zestes d'agrumes, crème citron et coeur praliné	9,50€
 Dessert signature Bricoleurs de Douceurs	10,00€
Café/ Thé gourmand	9,50€

MENU ENFANT (-12 ANS)

Filets de poulet panés croustillants , pommes de terre rissolées et petite salade	
Glace jouet (fraise/vanille ou chocolat)	16,00€
1 soda ou sirop au choix	

CONTACTS



Avis Clients



Du mardi au dimanche 10h00-16h00 / Privatisation en journée et en soirée
04 96 17 40 45 / resa@museeregardsdeprovence.com

Les prix affichés s'entendent taxes et service compris

La liste des allergènes est disponible sur demande au serveur



Regards Café