

LA CARTE

Entrées

CARPACCIO DE BETTERAVE	9€
Fêta , vinaigre de framboise de Bals'Art , pickles d'oignons rouges	
ASPERGES VERTES DE PROVENCE	15€
oeuf poché/oignons frits/ parmigiano reggiano	
PLANCHE MIXTE	
Charcuteries & Fromages	
2 personnes	14€
4 personnes	26€

Plats

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU	22€
Frites fraîches	
<ul style="list-style-type: none">• Ail & gros sel• Thaï• Echalotte & chèvre frais• Italien• Classique	
PENNE DE PARMIGIANO REGGIANO	21€
Dans la meule/spianata	
ENTRECOTE SIMMENTAL	28€
Crème de morilles , morilles , frites fraîches	
POULPE SNACKÉE	25€
Sauce vierge & légumes croquants	
RISOTTO PRIMAVERA	20€
Au petit épeautre, légumes verts de saison, parmesan	

POUR LES ENFANTS C'EST COMME LES GRANDS
MAIS MOITIÉ PORTION ET MOITIÉ PRIX

L'AUBERGE de Conteratier

Desserts

CHÈVRE DE BANON Salade verte	10€
BABA AU RHUM Chantilly & glace rhum raisin	9€
MI CUIT CHOCOLAT Glace vanille, cuisson minute	9€
LES FRAISES DE CARPENTRAS Vanille amoureuse , brissures de dragées, sorbet citron de Sicile	10€
CAFÉ GOURMAND Trilogie de desserts & café	11€
DIGESTIF GOURMAND Trilogie de desserts & digestif	16€

Glaces artisanales

BOULE DE GLACE	3€
<ul style="list-style-type: none">• Vanille bourbon• Café 100% arabica• Caramel beurre Isigny• Chocolat Guanaja Valrhona• Chocolat blanc• Lavande• Menthe chocolat• Noisette aux éclats caramélisés• Praline rose• Rhum raisin• Yaourt• Abricot• Citron jaune de Sicile• Fraise• Framboise• Melon charentais• Passion	
SUPPLÉMENT CHANTILLY	1.50€