



FORMULE EN 2 TEMPS : 24€

FORMULE EN 3 TEMPS : 32€

FORMULE EN 4 TEMPS : 39€

Tarif valable du lundi au vendredi, sauf le vendredi soir

ENTRÉE

FOCACCIA À L'HUILE D'OLIVE

thym, romarin et ariette. Siphon de mozzarella au miel, carpaccio de tomates du Pavé Fermier.

PLAT PRINCIPAL

TARTARE DE BŒUF

basilic, pignons de pin, parmesan et tomates séchées, sauce cocktail, pommes de terre et salade

OU

FILET DE VOLAILLE JAUNE

sauge, thym citron, crème de parmesan AOP, gnocchis tomate et basilic, haricots verts et tomates rôties.

FROMAGE

FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS

aux fleurs

DESSERT

PAVLOVA FRUITS ROUGES

mûres, myrtilles, fraises et framboises du Pavé Fermier.

NOTRE SUGGESTION D'ACCORD METS ET VINS :

UN VERRE DE CHEVERNY (8 €) POUR ACCOMPAGNER LA FOCACCIA À L'HUILE D'OLIVE, UN BOURGUEIL "CUVÉE DÉCHAÎNÉE" (7 €) AVEC LE TARTARE DE BŒUF OU UN VIOGNIER BARRAL (7 €) AVEC LE FILET DE VOLAILLE JAUNE,

PUIS UN MOSCATO D'ASTI (9 €) POUR ACCOMPAGNER LA PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES.

ACCORD COMPLET : 24 € PAR PERSONNE.

Prix net, service compris

La liste des allergènes est disponible sur demande.

Origine de la viande: France La majorité des légumes viennent du Pavé Fermier à Sainghin en Weppes

Plats élaborés sur place à partir de produits bruts.