

L'Ephémère

POUR VOS DEJEUNERS EN SEMAINE NOUS VOUS PROPOSONS

UNE CARTE D'ETE SERVIE EN TERRASSE

Du lundi au vendredi de 12h30 à 14h00 sauf jours fériés



AT WEEKDAYS, LUNCH IS SERVED ON THE TERRACE

THE SUMMER MENU IS AS FOLLOW

Monday to Friday, 12:30am to 2pm, except bank holiday

*Les prix s'entendent taxes et service compris
All prices are taxes and service included*

LES ENTREES Starters

Salade de légumes de saison, vinaigrette et herbes du jardin

Assortment of vegetables, French dressing and herbs from the garden

Taboulé d'épeautre et boulgour aux légumes de jardin

Spelled and bulgur tabbouleh with vegetables from the garden

Bruschetta de maquereau et saumon fumé au fromage frais de l'ami Xavier

Bruschetta of smoked mackerel and salmon with fresh cheese

LES PLATS Main Courses

Pasta Nero aux coquillages de nos côtes, sauce poulette en émulsion

Nero pasta with local seashell and foamy sauce

Pan-fried local sea-bream served with green peas

Pièce de bœuf, pommes de terre confites, pommes de terre confites

Piece of local beef, candied potatoes

Suprême de volaille grillé au citron, déclinaison de carottes

Grilled chicken breast and lemon, variation of carrots

LES DESSERTS ET FROMAGES Cheeses and Desserts

Assortiment de fromages affinés par Maître Bordier

Assortment of matured cheeses

Crème brûlée au Bailey's glace vanille

Bailey's crème brûlée and vanilla ice-cream

Tarte à la framboise et sa crème fouettée

Raspberry tart and whipped cream

LES FORMULES Set Menus

Formule 3 plats 33

3 courses menu

Formule 2 plats 25

2 courses menu

Formule enfants 2 plats 13

Child Menu with 2 courses

LES BOISSONS Beverages

Forfaits 4 boissons 24

4 drinks package

• **Cocktail du jour** avec ou sans alcool *with or without alcohol*

• **Verre de vin** *glass of wine*

• **Evian ou Perrier 33cl** *small still or sparkling water*

• **Boisson chaude** *hot drink*

Forfaits 3 boissons 18

3 drinks package

• **3 Boissons au choix parmi la liste précédente** *a choice of 3 drinks among the previous list*

par le Chef **Olivier Barbarin**