

LE MIDI

MENU

Entrée / Plat *ou* Plat / Dessert - 23€*

* DU MARDI AU VENDREDI

Entrée / Plat / Dessert - 29€

ENTRÉES - 8€

Gaspacho de tomates et céleri branche, brunoise de jambon serrano, crackers aux graines de lin

Moutabal d'aubergines, salade sucrine, menthe et noisettes

Salade de courgettes au basilic, fêta grillée et tuile aux graines de courges

Œuf mimosa au haddock, croustillant brioché, radis à l'aneth

PLATS - 18€

Tajine de saumon et merlan aux citrons confits et chermoula

Filet de rumsteck, poêlée de légumes à la béarnaise

Salade de kasha, patate douce au cajun et tempeh grillé

Suggestion du jour

FROMAGES - 7€

Assiette de 3 fromages

DESSERTS - 7€

Pêches fraîches au jasmin, mascarpone à la bergamote et au citron vert, meringue

Crumble de fruits rouges, ganache au chocolat blanc et cassis

Riz au lait et croquant riz soufflé au chocolat

Café gourmand +2€

MENU ENFANT - 13€

Plat / Dessert / Sirop

SNACKING - 13€

DE 11H À 18H

Demander au bar

les Fauves.
www.lesfauves.fr

Provenances et allergènes : tous nos plats sont élaborés à base de produits frais de saison et notre viande est d'origine française • Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes tels que les céréales, le gluten, les crustacés, les œufs, les poissons et produits à base de poisson, les arachides, le soja, le lait (y compris lactose), les fruits à coques, le céleri et produits à base de céleri, la moutarde, les graines de sésame, les anhydride sulfureux et sulfites, le lupin et les mollusques et produits à base de mollusques. Si vous avez des doutes sur la composition des plats, n'hésitez pas à vous rapprocher de notre équipe • Prix nets hors boisson et par personne.

LUNCH

MENU

Starter / Main course or Main course / Dessert - 23€*

* FROM TUESDAY TO FRIDAY

Starter / Main course / Dessert - 29€

STARTERS - 8€

Shellfish bisque, saffron rouille and Beaufort croutons

Kohlrabi vegetable ravioli with ricotta, fennel salad and gremolata

Creamy asparagus with buttermilk, coriander seed pickles and flax crackers

Vitello Tonnato, chervil and caper blossoms

MAIN COURSES - 18€

Mango and sage duck tartare with crunchy vegetable salad

King prawns with cognac, spaghetti and squid ink pesto

Lentil dhal with pomegranate, grilled halloumi and wilted chervil

Dish of the day

CHEESE - 7€

3 french cheese selection

DESSERTS - 7€

Fluffy pistachio waffle, dark chocolate ganache

Rhubarb tart and Tonka whipped cream

Brioche tatin with Calvados and crunchy almonds

Café gourmand (coffee with treats) +2€

CHILDREN'S MENU - 13€

Main course / Dessert / Sirop

SNACKING - 13€

FROM 11 A.M. TO 6 P.M.

Ask at the bar

les Fauves.
www.lesfauves.fr

Sources and allergens: all our dishes are made with fresh seasonal products and our meat is of French origin • Our dishes are likely to contain allergens such as cereals, gluten, shellfish, eggs, fish and fish products, peanuts, soya, milk (including lactose), tree nuts, celery and celery products, mustard, sesame seeds, sulfur dioxide and sulphites, lupine and shellfish and shellfish products. If you have any doubts about the composition of the dishes, do not hesitate to contact our team • Net prices excluding drinks and per person.