

LE MIDI

MENU

Entrée / Plat ou Plat / Dessert - 24 €*
* DU MARDI AU VENDREDI

Entrée / Plat / Dessert - 30 €

ENTRÉES - 9 €

Emincé de bœuf et tomates, parmesan et pesto de basilic thai

Tourteau aux herbes, avocats grillés et salicornes

Ravioles de brebis, cerfeuil et noix, crème de poivrons

Tortilla de pommes de terre à la Spinata, paprika fumé et persillade

PLATS - 19 €

Lotte aux algues, ratatouille de courgettes au citron confit
et vierge de coriandre

Jarret de cochon, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive
et jus corsé au romarin

Houmous de betteraves et pois chiches, féta et mesclun d'herbes

Suggestion du jour

FROMAGES - 8 €

Assiette de 3 fromages

DESSERTS - 8 €

Tartelette fraise et menthe

Choux praliné et caramel fruit de la passion

Soupe de melon au citron vert et graines torréfiées

Café gourmand +2 €

MENU ENFANT - 13 €

Plat / Dessert / Sirop ou jus de pomme

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 - 24€*

* FROM TUESDAY TO FRIDAY

Starter / Main course / Dessert - 30 €

STARTERS - 9 €

Beef carpaccio with tomatoes, parmesan, and Thai basil pesto

Crab with herbs, grilled avocados, and samphire

Sheep's cheese ravioli with chervil and walnuts, bell pepper cream

Potato tortilla with Spinata, smoked paprika, and parsley

MAIN COURSES - 19 €

Monkfish with seaweed, zucchini ratatouille with preserved lemon, and coriander vinaigrette

Pork shank, mashed potatoes with olive oil, and rosemary jus

Beet and chickpea hummus, feta, and mixed herbs salad

Chef's special of the day

CHEESE - 8 €

3 french cheese selection

DESSERTS - 8 €

Strawberry and mint tartlet

Praline and passion fruit caramel choux

Melon soup with lime and toasted seeds

Café gourmand (coffee with treats) +2€

CHILDREN'S MENU - 13€

Main course / Dessert / Sirop

les Fauves .
www.lesfauves.fr