

Les Sublimés

Gambas

Petit épeautre du Ventoux, gambas poêlées jus à la citronnelle.

9€entrée/**19€** version plat.

Vol-au-vent gourmand

Concassée de champignons et cèpes, magret fumé, bouillon de cuisson crémé.

9€entrée/**19€** version plat accompagné de suprême de poulet fermier doré.

Aïoli Royal

Légumes de saison, cabillaud, st jacques, rouget, langoustine, sauce aïoli, œuf dure, tartine de pain dorée et frottée à l'ail. **20€**

Saumon

En carpaccio mariné, huile d'aneth, olives confites, pignons de pin grillés

8€entrée/**17€**plat accompagné avec de frites maison.

Le Burger du 18-59

« Pain maison aux graines, steak charolais « 180g » grillé, confit d'oignons, fromages raclette, pancetta fumé, mesclun à l'huile d'olive et frites maison. **17€**

Pièce de bœuf

Faux filet 350G « Normande » Grillé, sauce tartare froide, frites maison et mesclun à l'huile D'olive. **20€**

Veau « France »

Cuisiné en blanquette, fregola sarde et jus crémé de cuisson. **18€**

Les pâturages

Sélection de fromages frais et affinés par Josiane Déal MOF 2004,

Mesclun à l'huile d'olive. **10€**

Les Gourmandises

Au choix d'une pâtisserie : 5€

Plateau de pâtisseries confectionnées par nos soins au fil des saisons.



Le 18-59 et ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine de tous les produits

Le tableau des allergènes et disponible sur demande