

Menu du 27 juillet au 13 Août



**Menu Déjeuner 32€**

(les 2 entrées, 1 plat, fromage ou dessert)

**Menu 28€**

(1 entrée, 1 plat, fromage ou dessert)

**Petit Menu 22€**

(1 entrée, 1 plat ou 1 plat, fromage ou dessert)

**Entrées**

Gaspacho de melon, tartare de daikon, feta pignons de pin

ou

Risotto puttanesca, aubergine, burrata, mortadelle, pistache

----

**Plats**

Thon blanc mi cuit, parmesan, pesto basilic, courgettes, olive

ou

Suprême de poulet au citron, couscous de légumes, sauce Kashmiru

----

**Desserts**

Comté 14 mois

ou

Fromage frais au romarin, salade de pêche et prune, crumble noisette

**Chef Mathia Di Gino**  
**Sommelière Carla Cavalli**

*Prix nets, service compris, Allergènes, nous consulter*

**Suivez-nous sur Instagram : Simone\_le\_resto**

# SIMONE, LE RESTO...

## Lunch menu 32€

(both starters, 1 main, cheese or dessert)

## Menu 28€

(1 starter, 1 main, cheese or dessert)

## Small Menu 22€

(1 starter, 1 main or 1 main, cheese or dessert)

### Starters

Melon gaspacho, turnip, feta, pine nut

or

Risotto puttanesca, eggplant, burrata, mortadelle, pistachio

----

### Main courses

White Tuna, parmesan cheese, basil pesto, zucchini, olive

or

Lemon chicken breast, vegetable couscous, kashimoru sauce

----

### Desserts

Comté cheese 14 Months

ou

Rosemary cottage cheese, peach and plum salad, hazelnut crumble

Chef Mathia Di Gino  
Sommelière Carla Cavalli

*Net prices, service included*

*Allergies, please ask*