



Menu déjeuner de la semaine

*Menu en 2 ou 3 services 22€ ou 28€

À partager

Assiette de jambon serrano 24 mois 9€

Gouda à la truffe 10€

Entrées

* Soupe de concombre glacée aux épices, menthe 8€

-

Foie gras de Noix de Cajou, chutney poire et raisin, toast sarrasin 18€

Plats

* Pressé d'agneau, piperade, jus corsé 18€

-

Cabillaud rôti, salade de pois chiches et courgettes, citron, espuma aioli 30€

Desserts

*Carpaccio de melon mariné aux épices, glace menthe 8€

ou

*Vieux Comté 8€

-

Tartelette au chocolat noir/sarrasin, glace sarrasin, caramel au beurre salé 11€

Cheffe

Joanna De Noblet

Prix nets, service compris, Allergènes, nous consulter

Suivez-nous sur Instagram : Simone_le_resto



Lunch menu of the week

* Menu en 2 or 3 courses 22€ ou 28€

To share

Plate of jamon serrano 24 months 9€

Black truffle gouda 10€

Starters

* Frozen and spiced cucumber soup, mint 8€

-

Cashew nut foie gras, pear and raisin chutney, buckwheat toast 18€

Main courses

* Lamb pressed, piperade, jus corsé 18€

-

Codfish, chickpeas and zucchini salad, lemon, aioli foam 30€

Desserts

* Melon carpaccio spiced, mint ice cream 8€

ou

*Vieux Comté

-

Chocolate and buckwheat tartlet, buckwheat ice cream, salted butter
caramel 11€

Cheffe

Joanna De Noblet

Net prices, service included

Allergies, please ask