



LA CARTE

Entrées

- Les Crevettes rose : pois-chiches, cerfeuil, sésame noir 17
- Le Tartare : aubrac, herbes, café 18
- Les Asperges blanches : ail des ours, vieille mimolette, carottes 19

Plats

- Le Cabillaud : légumes de printemps, rouille, citron 35
- Le Veau : vitelo tonato, petit-pois, citron 36
- Les Asperges vertes : pesto, pignons de pin, wasabi 26

Fromages

- Gouda fermier à la truffe 10
- Planche de fromages au lait cru 15
- Comté vieille réserve et Vin Jaune 6cl 15

Desserts

- Le Chocolat : kiwi, avocat, cresson 11
- La cacahuète : chocolat blanc, lait ribot, meringue 11
- La Mille-feuille : patate douce, vanille, pollen 11

Cheffe Joanna de Noblet

Tous nos fruits et légumes sont bio ou d'agriculture raisonnée
Prix nets en euros, service compris, Allergènes, nous consulter

Suivez-nous sur Instagram : @simone_le_resto

Moyens de paiement acceptés : CB, Amex, Espèces



LA CARTE

Starters

- The Shrimps : chick-peas, chervil, black sesame 17
- The Tartare : Aubrac beef, herbs, coffee 18
- The white asparagus : wild garlic, old mimolette cheese, carrots 19

Main Courses

- The Codfish : spring vegetables, rouille, lemon 35
- The Veal : vitelo tonato, green peas, lemon 36
- The green asparagus : pesto, pine nut, wasabi 26

Fromages

- Gouda with black truffe 10
- Raw milk Cheeses plater 15
- Comté cheese vieille reserve, glass of vin jaune 6cl 15

Desserts

- The Chocolate : Kiwi fruit, avocado, watercress 11
- The Peanut : white chocolate, fermented milk, meringue 11
- The Mille-feuille : sweet potato, vanilla, pollen 11

Cheffe Joanna De Noblet

all our fruits and vegetables are organic or local product
net Prices in euros, service included, Allergies, ask us

Follow us on Instagram : @simone_le_resto

Accepted paiement by : Cash, Credit Card, Amex