



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 Fraise : fromage blanc, levure, granola 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 Strawberry : cottage cheese, yeast, granola 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