



LA CARTE

Entrées

- **Le Maquereau** : skyr, pastèque, haricots 17
- **Le Pistou** : basilic, guanciale, bouillon 15
- **La Tomate** : sureau, melon, concombre 18

Plats

- **Le Cabillaud** : légumes d'été, rouille, citron 35
- **L'Agneau** : courgette, orange, jus réduit 32
- **L'Aubergine** : roquette, poivron rouge, citron brûlé 25

Fromages

- **Le Gouda** fermier à la truffe 10
- **La Tomme de Brebis**, confiture de cerises noires 9

Desserts

- **La Pêche** : amande, matcha, confiture de lait 11
- **La Figue** : poivre timut, avoine, noix 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

- **Makrel** : skyr, watermelon, beans 17
- **Pistou** : basil, guanciale, broth 15
- **Tomato** : edelflower, melon, cucumber 18

Main Courses

- **Codfish** : summer vegetables, rouille, lemon 35
- **Lamb** : zucchini, orange, reduced jus 32
- **Eggplant** : rocket salad, red pepper, burned lemon 25

Fromages

- **Gouda** with black truffe 10
- **Sheep milk tomme**, black cheerries jam 9

Desserts

- **Peach** : almond, matcha, milk jam 11
- **Fig** : timut pepper, oats, wallnuts 11
- **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