

## ENTRÉES *À partager ou non*

Haricots verts et pêches	11€
Girolles et champignons de Paris en persillade	12€
Ceviche de Maigre	14€
Os à moëlle des copains (+5€ supp truffes)	16€
Couteaux au beurre d'herbes	16€
Vitello Tonnato au poivre vert	18€
Tomates, melon et Burrata	19€
Saumon français, fenouil et Boutargue	21€
Homard Sacha	34€

## VIANDES

Suprême de volaille rôti et jus de viande	25€
Quasi de veau rosé, sauce à la ventrèche de thon et chapelure d'oignon	24€
Onglet de bœuf et échalotes confites	25€
<i>À partager :</i>	
Épaule d'agneau confite puis grillée à la cuillère	75€
Jarret de veau à la cuillère confit doucement, jus aux fruits secs (pour 4)	120€
Volaille pattes bleues contisée au citron de Menton et thym	95€

## POISSONS

Lieu Jaune confit à l'huile aromatique	21€
Truite à l'unilateral	22€
Thon sauce vierge aux olives noires	26€

### *À partager :*

La lotte rôtie entière	65€
Grosse sole Meunière, câpres, citron et olives de Kalamata	92€

## LES PÂTES *À partager ou non*

Les coquillettes truffées au jambon de mon enfance	26€
Les gnocchis maison et langoustines à la sauge	32€

## LE PLAT VÉGÉ

Légumes de saison, bouillon coco tiédi et quinoa croustillant	24€
---	-----

## LES GARNITURES

Poêlon de légumes de saison	4€
Mélange de salade	4€
Purée de pommes de terre au beurre Bordier	4€
Frites crispy en deux cuissons	4€

## LES DESSERTS

Crème au chocolat et huile d'olive Kalios	12€
Baba au citron et rhum colombien	12€
Riz au lait et fruits de saison	12€
Assortiments de glaces et sorbets du moment vanille, chocolat, citron et yaourt Huile d'olive	10€

### *À partager :*

Le gros millefeuille	25€
La tarte retour du jardin	25€
Assiette de fruits du verger	18€

## VINS

VIN BLANC	12cl	75cl	VIN ROUGE	12cl	75cl
Minervois «La Polissonne», domaine J.P. Charpentier 2017	7€	35€	«Solstice» Vin de France, domaine Viret 2016	7€	38€
Bourgogne «d'Or», Samuel Billaud 2016	9€	51€	Costières de Nîmes «Terrasses d'Hortense», domaine Renouard 2014	8€	40€
Pouilly-Fumé «La Moynerie», Michel Redde 2015	12€	60€	Pinot Noir, Bourgogne, domaine Dupasquier 2016	9€	40€
VIN ROSÉ	12cl	75cl			
Côtes de Provence «Maur & More» Château Saint-Maur 2017	7€	28€	Montagne Saint-Emilion «Maison Blanche», Despagne Rapin 2014	12€	60€

PRIX NET ET SERVICE COMPRIS

# FROUFROU

RESTAURANT

CAFÉ THÉÂTRE

BAR CANCAN