

LA TABLE DU ST SEB

NOS ENTRÉES

PLANCHE DU ST SEB charcuterie, fromage	20.00 €
BEIGNETS DE FLEURS DE COURGETTES	14.50 €
SALADE CAPRÈSE tomate coeur de boeuf, burrata, basilic	12.00€
CAMEMBERT AU FOUR MIEL DU PAYS charcuterie, pomme de terre	16.50€
PLANCHE NIÇOISE pissaladière, poivrons à l'huile, beignets de fleurs de courgettes, farcis	22.00€

NOS PLATS

RAVIOLIS DE "NINI" Tomate	18.00€
Daube	20.00€
crème de truffe, truffe fraîche	26.00€
GNOCCCHIS DE "NINI" Tomate	16.00€
daube	18.00€
crème de truffe, truffe fraîche	24.00€
BURGER DU ST SEB tomates, cheddar AOP, steak 180gr, oignons confits, salade	19.50€
PAVÉ DE BOEUF sauce forestière, purée de pomme terre, légumes	22.00€
FILET DE daurade sauce vierge, purée de pomme terre, légumes	24.00€
GAMBAS FLAMBÉES AU PASTIS tagliatelles sauce provençale	25.00€
MAGRET DE CANARD sauce forestière, purée de pomme de terre, légumes	24.00€

NOS PIZZAS

en plat ou à partager

NAPOLITAINE Sauce tomate, fromage, anchois	15.00 €
MARGUERITE sauce tomate, burrata, basilic	15.00 €
REINE sauce tomate, fromage, jambon cuit, champignons	15.50€
ITALIENNE Sauce tomate, fromage, roquette, burrata, jambon cru, huile d'olive	17.00€
TRUFFE crème de truffe, roquette, fromage, dès de tomates, truffe fraîche	19.00€

MENU DEMI PENSION **38.00€ / PERS**
repas du soir hors boissons et petit déjeuner

MENU NIÇOIS
beignets de fleurs de courgettes, raviolis daube, tarte myrtilles **35.00€**

MENU ENFANT
1 sirop, aiguillettes de poulet panés frites , ou gnocchis sauce tomate, glace **15.00€**

NOS DESSERTS

NOUGAT GLACÉ coulis fruits rouges	8.00€
CRÈME BRÛLÉE	
TIRAMISU	
BROWNIE glace vanille, coulis chocolat, chantilly	
TARTE MYRTILLE	
FINANCIER glace caramel, coulis caramel, chantilly	
ASSIETTE DE FROMAGE	