

220

RESTAURANT

• SOCIAL FOOD & BAR •

LA TABLE DU 220

“Cibus est vita, vita est gaudium”

MENU DU JOUR sur ardoise

PLAT DU JOUR + CAFÉ
ET SA DOUCEUR GLACÉE **19,50€**

ENTRÉE + PLAT **OU** PLAT + DESSERT **25 €**

ENTRÉE + PLAT + DESSERT **30 €**

Boissons non comprises

Les spécialités du 220

Entrées

La crevette

Crevette à la flamme, laquage agrumes & romarin, artichauts confits, mayo anchois.

10 €

La tomate ancienne

Caprese de tomates anciennes, burrata crémeuse, jambon serrano et pesto de roquette

9 €

Plats

Le bœuf

Noisette de filet de bœuf, jus corsé au vin rouge, pomme de terre fondante, pétales d'oignon.

25 €

L'octopus

Poulpe cuit basse température, linguine, beurre à l'encre de seiche.

22 €

ENTRÉES

Entrée du jour

8 €

L'œuf meurette

Œuf poché, sauce vin rouge, champignons de Paris, oignons grelots, lardons, croûtons.

9 €

Le Saint-Marcellin

Cromesquis de Saint-Marcellin, noix, herbes fraîches.

8 €

L'oignon

Croustillant façon pissaladière méditerranéen, confit d'oignons, anchois et olives noires

8 €

Le melon charentais

Déclinaison de melon et coppa, huile de romarin

8 €

PLATS

Plat du jour

17 €

Le poulet

Poitrine de poulet à la cacahuète, riz croustillant, farce fine & roquette.

21 €

Le cochon

Côte de cochon à la tapenade, carottes glacées au miel, pommes fondantes aux oignons, jus au thym.

20 €

Le cabillaud

Pavé de cabillaud provençale, légumes méditerranéens.

23 €

Le tartare traditionnel

Viande de bœuf, frites maison, mesclun jeune pousse.

19 €

Les gnocchis

Gnocchis poêlés, jus de viande, pancetta croustillante, parmesan, roquette.

19 €

Le César du 220

Romaine, poulet, anchois, parmesan, croûtons, pickles d'oignon rouge.

19 €

Le burger du moment

Steak haché, Saint-Nectaire, tomate, béarnaise.

21 €

FROMAGES

Sélection de la fromagerie « La Maison des Bons Fromages » du Cannet-des-Maures.

9 €

DESSERTS

Dessert du jour

8 €

La pomme

Croustillant sablé, pomme confite au caramel, praliné noix de pécan.

9 €

La douceur Jivara

Crème brûlée au chocolat au lait.

9 €

Le royal

Trianon chocolat, dacquoise noisette, praliné, mousse chocolat.

9 €

La pistache

Financier pistache, glaçage rocher, ganache pistache.

9 €

La fraise

Choux croquant, mascarpone vanillé et fraises de saison

9 €

Glaces & sorbets

Sélection de notre maître glacier.

9 €

Menu enfants

12 €

Jusqu'à 12 ans

Steak haché ou Fish & Chips

Frites ou légumes en accompagnement

1 sirop à l'eau

2 boules de glace ou compote ou yaourt.

SOIRÉE ÉTAPE

ENTRÉE + PLAT **OU** PLAT + DESSERT

SUPPLÉMENT + 7€ :

3 PLATS OU 1 SPÉCIALITÉ DU 220

Liste des allergènes sur demande

Demandez la carte **La Cave du 220** et n'hésitez pas à nous solliciter pour vos accords mets-vins