

220

RESTAURANT
• SOCIAL FOOD & BAR •

LA TABLE DU 220

"Cibus est vita, vita est gaudium"

MENU DU JOUR

PLAT DU JOUR + CAFÉ + DOUCEUR GLACÉE
19,50€ENTRÉE + PLAT **OU** PLAT + DESSERT
25 €ENTRÉE + PLAT + DESSERT
30 €

Du lundi au vendredi - Boissons non comprises

ENTRÉES

Entrée du jour

La dorade

Dorade en ceviche, fenouil croquant, grenade, pomme granny et lait de tigre au citron vert.

Le potiron

Velouté de potiron rôti, pancetta croustillante au poivre noir et éclats de châtaigne.

L'artichaut

Tartine croustillante, artichaut en deux textures, raisin noir au thym, chèvre fumé.

L'oeuf

Oeuf mollet croustillant, émulsion de cèpes, sous-bois végétal et jus corsé.

Les girolles

Tartelette croustillante aux girolles, marmelade d'oignons doux, fondue au thym, girolles au beurre noisette, émulsion de parmesan.

PLATS

Plat du jour

Le bœuf

Bavette d'aloyau simmental, beurre maître d'hôtel au pastis et anchois, mousseline de pomme de terre et jus corsé.

Le porc

Filet mignon contisé au foie gras, orzo façon risotto au parmesan, jus court au vin de Provence.

Le canard

Demi magret rôti au poivre de penja, chutney de figue et oignon rouge, mille-feuille de pomme de terre, sucrose braisée et glacée au miel de lavande.

L'agneau

Sauté d'épaule d'agneau confit au romarin et sarriette, légumes d'automne rôtis, châtaignes, condiment aux olives.

Le végétarien

Gyozas de légumes, aubergines croustillantes, jus végétal corsé.

La crevette

Crevettes black tiger snackées à la fleur de sel, risotto d'Arborio au vert de petits pois, émulsion de crustacés à la fève tonka.

L'octopus

Tentacules de poulpe rôties à la provençale, linguine à l'encre de seiche, parmesan et huile d'olive.

8 €

10 €

10 €

10 €

10 €

10 €

17 €

23 €

23 €

24 €

23 €

19 €

25 €

23 €

Les classiques du Chef

Le tartare de bœuf

Bœuf au couteau, assaisonnement traditionnel, pommes frites et salade croquante.

22 €

La salade César

Cœur de romaine, poulet croustillant, œuf dur, parmesan, pickles d'oignon, crouton de pain maison, sauce César.

21 €

Le burger du moment

Bun's brioché, bœuf, brie, roquette, compoté d'oignon rouge, oignons frits, sauce mayo tartufata, pickles de cornichons.

22 €

Fish & Chips

Cabillaud frit - Frites - Sauce tartare.

20 €

FROMAGES

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

9 €

DESSERTS

Dessert du jour

8 €

La pomme

Pomme Reine des reinettes rôtie à la vanille, palet breton croustillant et caramel au beurre salé.

10 €

Le Baileys

Biscuit café, ganache mascarpone chocolat blanc, crémeux chocolat dulcey Baileys.

10 €

La figue

Déclinaison de figues rôties et fraîches, crumble de noisettes, fine tuile médiant au chocolat noir et fleur de sel.

10 €

La châtaigne

Fond de tartelette, mousse de marron au rhum, confit de mandarine, crème d'amande.

10 €

La noisette

Financier noisette, praliné croustillant, ganache montée chocolat-noisette, caramel beurre salé, coque chocolat-noisette.

10 €

Glaces & sorbets

Sélection de notre maître glacier & chantilly. Prix par boule.

3,50 €

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

* Plat du jour ou "Le végétarien" ou classique du chef

AUTRE PLAT À LA CARTE OU 3 PLATS : SUPPLÉMENT + 7€

Liste des allergènes sur demande

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