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 DU JOUR **OU** PLAT DU JOUR + DESSERT
25 €

ENTRÉE + PLAT DU JOUR + DESSERT
30 €

Du lundi au vendredi - Boissons non comprises

ENTRÉES

Entrée du jour — **9 €**

La dorade — **10 €**
Dorade en ceviche, fenouil croquant, grenade, pomme Granny Smith et lait de tigre au citron vert.

Le potiron — **10 €**
Velouté de potiron rôti, pancetta croustillante au poivre noir et éclats de châtaigne.

L'artichaut — **10 €**
Tartine croustillante, artichaut en deux textures, raisin noir au thym, chèvre fumé.

L'oeuf — **10 €**
Oeuf mollet croustillant, émulsion de cèpes, sous-bois végétal et jus corsé.

Les girolles — **10 €**
Tartelette croustillante aux girolles, marmelade d'oignons doux fondue au thym, girolles au beurre noisette, émulsion de parmesan.

PLATS

Plat du jour — **17 €**

Le bœuf — **23 €**
Bavette d'aloyau simmental, beurre maître d'hôtel au pastis et aux anchois, mousseline de pomme de terre et jus corsé.

Le porc — **23 €**
Filet mignon contisé au foie gras, orzo façon risotto au parmesan, jus court au vin de Provence.

Le canard — **24 €**
Demi-magret rôti au poivre de Penja, chutney de figue et d'oignon rouge, mille-feuille de pomme de terre, sucrine braisée et glacée au miel de lavande.

L'agneau — **23 €**
Sauté d'épaule d'agneau confit au romarin et à la sarriette, légumes d'automne rôtis, châtaignes, condiment aux olives.

Le végétarien — **19 €**
Gyozas de légumes, aubergines croustillantes, jus végétal corsé.

La crevette — **25 €**
Crevettes black tiger snackées à la fleur de sel, risotto au riz arborio au vert de petits pois, émulsion de crustacés à la fève tonka.

L'octopus — **23 €**
Tentacules de poulpe rôtis à la provençale, linguine à l'encre de seiche, parmesan et huile d'olive.

Les classiques du Chef

Le tartare de bœuf — **22 €**
Bœuf au couteau, assaisonnement traditionnel, pommes frites et salade croquante.

La salade César — **21 €**
Cœur de romaine, poulet croustillant, œuf dur, parmesan, pickles d'oignon, croûtons de pain maison, sauce César.

Le burger du moment — **22 €**
Bun brioché, bœuf, brie, roquette, compotée d'oignon rouge, oignons frits, sauce mayo tartufata, pickles de cornichons.

Fish & Chips — **20 €**
Cabillaud frit, frites et sauce tartare.

FROMAGES

Sélection de la fromagerie « La Maison des Bons Fromages » du Cannet-des-Maures. — **9 €**

DESSERTS

Dessert du jour — **8 €**

La pomme — **10 €**
Pomme Reine des reinettes rôtie à la vanille, palet breton croustillant et caramel au beurre salé.

Le Baileys — **10 €**
Biscuit au café, ganache au mascarpone et au chocolat blanc, crémeux au chocolat Dulcey et au Baileys.

La figue — **10 €**
Déclinaison de figues rôties et fraîches, crumble de noisettes, fine tuile façon mendiant au chocolat noir et à la fleur de sel.

La châtaigne — **10 €**
Fond de tartelette, mousse de marron au rhum, confit de mandarine, crème d'amande.

La noisette — **10 €**
Financier à la noisette, praliné croustillant, ganache montée chocolat-noisette, caramel beurre salé, coque chocolat-noisette.

Glaces & sorbets — **3,50 €**
Sélection de notre maître glacier et chantilly. *Prix par boule.*

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 1 classique du Chef*

AUTRE PLAT À LA CARTE OU 3 PLATS : SUPPLÉMENT DE 5 €

Liste des allergènes sur demande

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

LA TABLE DU 220

"Cibus est vita, vita est gaudium"

220

RESTAURANT

• SOCIAL FOOD & BAR •