

220

RESTAURANT

• SOCIAL FOOD & BAR •

LA TABLE DU 220

*"Cibus est vita, vita est gaudium"*MENU DU JOUR
sur ardoisePLAT 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

Plats

Le thon

Mi-cuit de thon aux saveurs asiatiques croustillant,
cromesquis de risotto au wasabi, terreau végétal. **25 €**

Le bœuf

Entrecôte 250 g, frites maison,
crème de champignons à l'ail. **26 €**

Le veau

Pavé de quasi de veau en deux cuissons,
poêlée de pommes de terre forestières
aux éclats de marrons. **25 €**

Desserts

Le fromage

Assortiment de 3 fromages. **10€**

Le chocolat Valrhona et la noisette

Croustillant chocolat noisette, chocolat Jivara,
glaçage rocher. **10€**

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

ENTRÉES

Entrée du jour

8 €

L'œuf bio

Œuf mollet, crémeux de courgette au basilic. **8 €**

L'anchois

Panisse croustillante, anchoïade. **8 €**

Le champignon

Royale de cèpes et crème aux girolles **10 €**

L'oignon

Gratinée à l'oignon et au Comté AOP **8 €**

Le poulet

Gyoza au poulet, bouillon thaï, brunoise de légumes, coriandre. **9 €**

L'escargot

Cassiolette d'escargots, crème d'ail douce et son croquant de blé **10 €**

PLATS

Plat du jour

17 €

Tartare traditionnel

Viande de bœuf, frites maison, mesclun jeune pousse. **19 €**

La chèvre

Salade de chèvre rôti au miel, toast de blé, figues de Solliès,
lard croustillant. **21 €**

La daurade

Dos et ventre de daurade, jus court d'arrête façon bouillabaisse,
rouille, légumes provençaux confits à l'huile d'olives. **21 €**

Le burger du 220

Buns aux graines, steak haché, mayo tapenade,
tomme de brebis Corse. **22 €**

DESSERTS

Dessert du jour

8 €

La lavande

Crème brûlée à la lavande et huile d'olives. **9 €**

Le citron

Lemon curd, meringue italienne, crumble d'amandes,
sorbet au citron de Menton. **10 €**

Tartelette aux fruits de saison et au miel

Biscuit financier, fruits rôtis au miel, ganache Ivoire. **10 €**

Coupe de glace et sorbet de notre maitre glacier

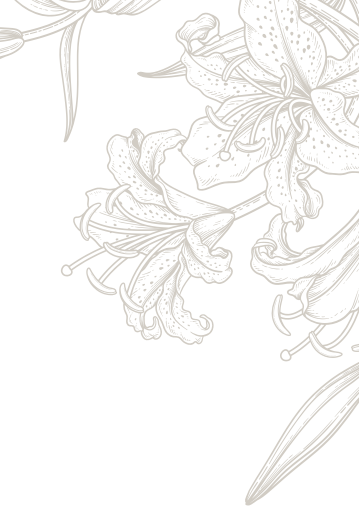
3 boules au choix. **9 €**

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 •

