

220

LA TABLE DU 220

RESTAURANT

• SOCIAL FOOD & BAR •

“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

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

L'œuf bio

Oeuf 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

Cassolette d'escargots, crème d'ail douce et son croquant de blé

10 €

PLATS

Plat du jour

17 €

Tartare traditionnel

Viande de boeuf, 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'arrêté 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 maître glacier

3 boules au choix.

9 €

LA TABLE DU 220

"Cibus est vita, vita est gaudium"



220

RESTAURANT

• SOCIAL FOOD & BAR •

