

# Café DU POND

LIEU DE VIE

Le chef Ahmed Akouri élabore une cuisine traditionnelle raffinée où la qualité des produits et les saveurs se mélangent pour le plus grand plaisir des gastronomes.

## FORMULE DU MIDI

du lundi au vendredi de 12h à 14h30

Plat 17 €

Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert 21 €

### Formule complète

Entrée + Plat + Dessert 23 €

## A PARTAGER OU PAS

Petits Nems poulet & crevettes, sauce thaï	12
Focaccia au saumon stracciatella et pesto	13
Tzaziki maison et kefta	13
Houmous et pain pita	11
Crispy tacos tartare de thon et avocat	12
Assiette de Cebo iberico 30 mois	18

## ENTRÉES

OÛfs mayonnaise	7
Caesar salade Poulet rôti	15
Caesar salade Saumon fumé	17
La belle Nicoise dans le filet de thon	17
Avocado Toast	12
Burrata crémeuse et sa Chakchouka froide	13



## PLATS

Rigatoni fondue de tomates et burrata	21
Tartare de bœuf au couteau préparé par nos soins	19
Poulpe snacké crème de poivrons grillés	21
Steak de thon vierge de légumes	21
Véritable Steak au beurre ou sauce au poivre +2€	19
Escalope de volaille et son jus corsé	16
Carpaccio de Boeuf façon Cipriani	15

### GARNITURES AUX CHOIX

Frites maison / Salade verte / Ratatouille Maison  
Haricots verts cuits vapeur / Garniture sup. +4,9

## FROMAGES

1/2 Saint Marcellin (Maison Cellier)	4,8
Saint Marcellin entier (Maison Cellier)	8
Chèvre frais	5

## DESSERTS FAITS MAISON

Tiramisu à la louche	6.9
Assiette fruits frais	6.9
Cake citron et sa crème fouettée citron	6.9
Dessert du jour	6.5
Brownie fondant au chocolat	9
Café des gourmands	8
Espresso Martini des Gourmands	14
Fraise Malba ou Chocolat liégeois	7.5

### Brunch du DIMANCHE

Tous les dimanches de 11h00 à 15h30

Brunch à composer



Visualiser notre carte