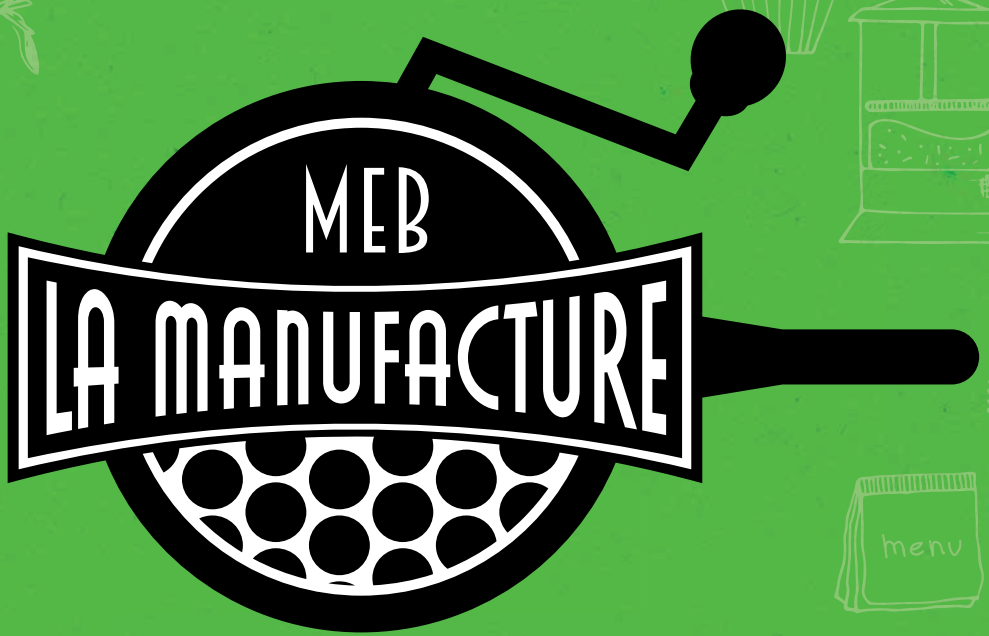


MENU

RESTAURANT



Entrée

en matière...



**SALADE DE TOMATES ANCIENNES
ET BASILIC POURPRE** 7,50€

Heirloom tomatoes
and Purple basil salad

**CARPACCIO DE BŒUF,
PIGNONS DE PIN ET TÊTE DE MOINE** 11€

Carpaccio of beef,
pine nuts and tête de Moine

SALADE NIÇOISE 8,50€

Salade niçoise

**CEVICHE DE CABILAUD,
LECHE DE TIGRE** 9€

Ceviche of cod, leche de tigre

SALADE MELON PASTÈQUE & FÊTA 8€

Watermelon & feta salad



Les Signatures

de la MEB...

**MAGRET DE CANARD À L'ORANGE,
PURÉE DE PATATES DOUCES
ET NOISETTE** 19€

Duck breast with orange,
sweet potato and hazelnut puree

**SUPRÊME DE POULET FERMIER
DE CHALLANS, PURÉE À L'AIL
ET CITRON** 17€

Farm chicken supreme from Challans,
mashed garlic and lemon



Sur le pouce...

SALADE CAESAR AU POULET RÔTI

Caesar salad with roast chicken

15 €

TÔM BÛN AUX CREVETTES

Tôm Bùn with shrimps

17 €

LINGUINE AUX SEICHES

Linguine with cuttlefish

15 €

Par ici la suite...

**DARNE DE SAUMON AUX ÉPICES,
MOUSSELINE DE COURGETTES** 17€

Salmon steak with spices,
mousseline of courgette

**CABILAUD RÔTI SUR LA PEAU,
BRANDADE ET SAUCE CHORIZO** 19€

Cod roasted on the skin, brandade
and chorizo sauce

**ENTRECÔTE CHIMICHURI 230G,
GARNITURE AU CHOIX** 23€

Chimichuri entrecôte 230g,
garnish of your choice

**BLACK BURGER
AU BLEU D'Auvergne OU CHEDDAR** 19€

Black burger
with bleu d'Auvergne or cheddar

LA VÉGÉTARIENNE 14€

(dhal de lentilles corail, riz basmati et falafel)

La Végétarienne

(dhal of coral lentils, basmati rice and falafel)



Supplément garniture : 4€ (frites, haricots verts, purée) / Supplement for garnish: 4€ (fries, green beans, mashed potatoes)



KIDS

menu

jusqu'à 12 ans / up to 12 years

9,50 €



Et finir

en douceur...

SÉLECTION DE FROMAGES
DE SAISON 12€

Selection of seasonal cheeses

SALADE DE FRUITS D'ÉTÉ,
VANILLE ET BADIANNE,
FINANCIER THÉ VERT 8,50€

Vanilla and badianne, summer fruits salad,
green tea financier

CRUMBLE PÊCHE MELBA 6,50€

Peach Melba crumble

MUG CAKE TOUT CHOCOLAT 7€

Chocolate mug cake

CHIA PUDDING AU LAIT DE COCO 7€

Chia pudding with coconut milk

TRIFLE AUX FRAISES 8€

Strawberry Trifle

CAFÉ GOURMAND MEB 9€

(mini moelleux chocolat, mochi, coquille Passion)

Gourmet coffee MEB

(mini chocolate cake, mochi, passion shell)



Boissons

Verre 15 cl 75 cl

VINS BLANCS / White wines

AOC Chablis
Domaine du Colombier 2020 9,50€ 42€

AOC Côtes-du-Rhône
Domaine du Grand Veneur "Réserve" BIO 6€ 28€

VINS ROUGES / Red wines

AOC Crozes-Hermitage
Domaine Pradelle 2021 - 45€

AOP Bourgueil
Domaine des Sonnets 2018 - 24€

AOP Saint-Émilion Grand Cru
Château Lescure 2016 BIO - 58€

AOP Terrasses du Larzac
Domaine de l'Aiguière "Velours" 2020 9€ 39€

AOC Hautes-Côtes de Nuits
Aegerter "Belles Canailles" 2022 14€ 68€

Château La Freynelle 2019
AOC Bordeaux 37,5 cl 22€

VINS ROSÉS / Rosé wines

AOP Côtes-de-Provence
Domaine Saint-Victorin 2022 BIO 8€ 36€

IGP Var - Domaine de L'Estandon
"Terre nouvelle" 2021 BIO 6€ 25€

CHAMPAGNE

Laurent-Perrier Brut Millésimé 75 cl 75€

Laurent-Perrier La Cuvée 37,5 cl 40€ 75 cl 58€

Tsarine Brut Premium 12,5 cl 9,50€ 75 cl 49€

Kir Royal Tsarine 12,5 cl 10€

Prosecco 12,5 cl 7,50€

EAUX / Waters

Vittel 50 cl 4€ 100 cl 5€

San Pellegrino 50 cl 4€ 100 cl 5€

Un peu de chaleur



ESPRESSO 2,70€

DOUBLE ESPRESSO 3,50€

CAPPUCCINO 5,20€

MACCHIATO 5,20€

THÉS AU CHOIX 3,50€

INFUSION, CAMOMILLE 3,50€

CHOCOLAT CHAUD 3,50€

