

Menu *Brasserie*

Du Lundi 14 au Vendredi 18 Septembre 2026

Midi & Soir - **Hors Jour Férié**

Suggestion Vins du Moment au Verre :

Rosé : Château Lauzade - Côtes de Provence - **7.00€/Verre** (12cl)

Rouge : Pays d'Oc - Syrah - Cuvée les Jamelles - **6.50€/Verre** (12cl)

Blanc : Villa Lauzade - Côtes de Provence - **7.50€/Verre** (12cl)

Salade de Lentilles Vertes du Puy,
Œuf Mollet & Lard Grillé

Ou

Terrine de Foies de Volaille au Cognac & Chutney d'Oignons

Filet de Bar Grillé à la Plancha, Émulsion Coco-Curry & Zeste de Citron Vert,
Mousseline de Patate Douce

Ou

Penne Crémeuse aux Quatre Fromage
(Saint-Marcellin, Tomme à l'Ail des Ours, Parmesan & Gorgonzola)
& Fleurettes de Brocoli Croquantes

Pavlova Crémeux à la Framboise,
Glace Vanille & Chantilly

Menu 2 Plats (Entrée + Plat ou Plat + Dessert) : 24.50€

Menu 3 Plats (Entrée + Plat + Dessert) : 29.90€

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable certains plats peuvent manquer momentanément au menu



L'établissement n'accepte pas les chèques bancaires.

Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats, veuillez consulter le document à votre disposition à l'accueil du restaurant.

Suivez-nous sur Instagram @Argenson1908