



Carte Déjeuner

Menu Entrée / Plat ou Plat / Dessert 21€

Menu Entrée / Plat / Dessert 25€

Entrées

Jambon serrano Gran Reserva

Rillettes de poisson (voir serveur)

Tartare de veau d'Aveyron, anguille fumée, sésame, mayonnaise relevée +6€

Crème de haricot blanc au chorizo, croutons

Plats

Lieu noir, purée de carottes, carottes glacées, persillade

Pavé de rumsteck Aubrac, pommes grenailles rôties, sauce oignons rôtis +2€

Boudin basque au piment d'espelette, sauce betterave et betteraves rôties

Fromages

Tomme de Brebis, confiture de cerises

Gouda à la truffe

Comté vieille réserve, verre de savagnin 4cl +5€

ou

Desserts

Rhubarbe pochée, pralin pistache, mousse de yaourt grec à la fleur d'oranger

Crèmeux chocolat, glace banane, caramel et raisins tourbés +2€

Afogato : glace vanille, espresso, liqueur frangelico +5€

–

–

Chef de Cuisine : Charles Domet

Prix nets, service compris, Allergènes, nous consulter

Instagram : @simone_le_resto

Moyens de paiement acceptés : Espèces, CB, Amex, Swile



Lunch Menu

Menu Starter / Main or main / Dessert 21€

Menu Starter / Main / Dessert 25€

Starters

Serrano Ham Gran Reserva

Fish rilette (see waiter)

Veal tartar, smoked eel, sesame spicy mayonnaise +6€

White bean and chorizo soup, croutons

Mains

Hake, carrots purée, glazed carrots, garlic and parsley sauce

Rumsteck beef Aubrac, baby potatoes, roasted onions sauce +2€

Basque country black pudding, beetroots sauce and roasted beetroots

Cheeses

Sheep milk tomme, cheery jam

Black truffle gouda

Old reserve comté, glass of savagnin 4cl +5€

or

Desserts

Poached rhubarbe, pistachio pralin, greek yogurt goam with orange flower

Creamy chocolate, banana ice cream, caramel and raisin peat +2€

Afogato : vanilla icecream, espresso, frangelico liquor +5€

Chef de Cuisine : Charles Domet

Prix nets, service compris , Allergènes, nous consulter

Instagram : @simone_le_resto

Payment by : Cash, credit card or Amex