

LE PAVILLON

BAR - RESTAURANT

LUNEL

LES ENTREES

- * Œuf poché sauce forestière 9€
- * Duo de cromesquis de gambas à l'ail & saumon fumé 12€
- * Tartare de crevettes & saint jacques aux algues de wakamé 13€
- * Foie gras poêlé & coulis de mangue 14€

LES SALADES

- * Salade de chèvre chaud (Toast de chèvre grillé, miel, noix, croûtons, salade, tomates, oignons rouges, crème de balsamique) 15€
- * Salade Normande (Camembert au four et sa confiture de figes, salade verte, oignons rouges & pommes de terre) 15€

LES VIANDES

- * Solomillo de porc noir Ibérique (env. 250g) 21€
 - * Côtelettes d'agneau grillées (env. 300g) 21€
 - * Filet de bœuf - Rossini +5€ (env. 300g) 25€
- Garnitures viandes : Frites maison ou gratin de pommes de terre maison, salade & légumes
Sauce au choix sans supplément : poivre ou forestière

LES POISSONS

- * Filet de Rouget à l'huile de basilic 22€
 - * Tentacules de Poulpe à la plancha & sauce vierge 27€
- Garnitures poissons : Riz ou gratin de pommes de terre & légumes

LES DESSERTS

- * Tarte tatin 7€
- * Profiteroles sauce chocolat maison & chantilly 7€
- * Crème brûlée à la vanille bourbon 7€

MENU ENFANT

- * Steak haché ou nuggets, frites & glace (1 boule au choix) 8€

Prix nets TTC service compris

Bar Restaurant Le Pavillon - 04 67 71 97 71

Allergènes potentiels : Lait, céréales, œuf, poisson, mollusque, crustacé, sésame, soja, arachide, lupin, fruits à coque, céleri, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites