

## ENTRÉES GOURMANDES

<b>LA SALADE DE CIGARE AU CHÈVRE</b>  	160
Pomme confite, mesclun de salades, vinaigrette au coulis de framboise	
<b>FRAÎCHEUR DE TOMATES ET THON CONFIT</b>  	110
Tartare de tomates à l'huile d'olive de notre ferme biologique « Le Potager du Bled », thon	
<b>CARPACCIO DE BŒUF</b> 	190
Brie croustillant, mini-croûtons, câpres, parmesan, roquette, sauce au basilic	
<b>SALADE NIÇOISE ES SAADI</b>  	150
Caviar d'aubergine, carotte, concombre, oignon, tomate, poivrons variés, haricot vert, pomme grenaille, anchois marinés, œuf dur, betterave, thon, olive noire	
<b>LE SAUMON GRAVLAX MAISON AUX ÉPICES</b> 	220
Sauce tzatziki à la menthe, mesclun de salades	
<b>LA SALADE CÉSAR AU POULET CROUSTILLANT</b> 	170
Poulet pané, œufs durs, anchois, croûtons, tomate cerise, copeaux de parmesan	
<b>CALAMARS FRAIS 200 G</b>	200
Au choix : frits avec une sauce tartare ou sautés à la Provençale	
<b>LA BURRATA</b>   	180
Caviar d'aubergine fumée, olive noire, poivron confit, pétales de tomates, roquette au pesto	
<b>POKE BOWL AU SAUMON FUMÉ</b> 	240
Riz venere, concombre, chou vert, carotte, tomate, saumon fumé, betterave, graines de tournesol	

## LES SANDWICHES

Nos sandwichs sont accompagnés de frites maison.

<b>CHEESEBURGER BRIOCHE</b>	190
Pain brioché aux céréales, bœuf aux épices locales, cheddar, tombée de tomates, oignons	
<b>BURRITOS AUX GAMBAS</b>  	170
Champignons, poivron, oignon, mesclun de salades, sauce aioli	
<b>CROQUE-CAMPAGNARD</b>	140
Pain de campagne toasté, jambon de dinde, gruyère, béchamel	
<b>CLUB POULET</b> 	160
Pain de mie, poulet confit, emmental, œuf dur, jambon de bœuf	

## MENU ENFANT

<b>CHEESEBURGER ENFANT</b>	120
<b>BLANC DE POULET GRILLÉ</b> 	120
<b>POISSON DU JOUR À LA PLANCHA</b>	140
<b>PENNE À L'ITALIENNE</b>	120
Garniture au choix : Frites maison, pomme purée, fricassée de légumes, blé tendre aux légumes de saison	
Dessert au choix : Boule de glace ou salade de fruits de saison	

## LES PLATS

<b>TARTARE DE BŒUF 180 GR</b>	200
Haché minute et préparé selon votre goût devant vous, frites maison, salade verte	
<b>RISOTTO VÉGÉTARIEN</b> 	170
Brocoli en sommités, asperge verte, petits pois, copeaux de parmesan	
<b>FILET DE BŒUF 280 GR</b>	300
Frites maison, mesclun de salades, sauce au bleu d'Auvergne ou sauce poivre	
<b>TAGLIATELLE AU SAUMON</b>	210
Pignons de pin, crème fraîche, parmesan, roquette	
<b>SUPRÊME DE VOLAILLE AU THYM</b>  	190
Mesclun de salades, frites maison, jus à la moutarde	
<b>FILET DE DAURADE SNACKÉ</b>  	220
Pommes grenailles, olive noire, roquette, coulis de poivrons	
<b>SPAGHETTI BOLOGNAISE</b>	180
Viande hachée, sauce tomate, aromates	

## LES PIZZAS

<b>MARGHERITA</b> 	120
Sauce tomate, mozzarella, olive noire, origan	
<b>VÉGÉTARIENNE</b>  	140
Sauce tomate, mozzarella, aubergine, poivron, courgette, champignon, olive noire, légume grillé à l'ail, basilic frais de notre Jardin Aromatique	
<b>BARBECUE</b>	170
Sauce tomate, mozzarella, viande hachée de bœuf, maïs	
<b>CHÈVRE</b>	170
Mozzarella, crème fraîche, noix, miel	
<b>VOLAILLE</b> 	160
Poulet confit, champignons, oignons	

## TENTATIONS SUCRÉES

<b>CHEESECAKE AU CITRON VERT</b> 	90
<b>MACARON XL AUX FRUITS ROUGES</b> 	90
<b>SNICKERS MAISON</b> 	90
<b>CRÈME BRÛLÉE AU CHOCOLAT</b> 	90
<b>THÉ OU CAFÉ GOURMAND</b> 	100
<b>CRÊPES AU CHOIX : SUCRE, NUTELLA, MIEL OU CONFITURE</b> 	90
<b>ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON DECOUPÉS</b>  	90
<b>COUPE DE GLACES ET SORBETS MAISON</b> 	90



Plats végétariens



Plats sans gluten

Les pictogrammes suivants figurent après les noms des plats contenant des produits en provenance de notre potager



Volaille



Herbes aromatiques



Fruits et légumes

Chaque jour, notre potager fournit en fruits et légumes frais les tables du Es Saadi.

Saison après saison, les chefs de nos différents restaurants subliment avec talent toutes les saveurs des produits de nos jardins, issus d'une culture biologique, authentique et traditionnelle.