

DOMAINE DE
FONTENILLE

GRIGNOTAGES TO SHARE

Frites de panisse, mayonnaise épicée <i>Chickpea fries, spicy mayonnaise</i>	10€
La planche de charcuterie, beurre de cornichons <i>Cold cuts, pickles butter</i>	14€
Houmous maison au zaatar, huile d'olive du Domaine <i>Homemade hummus with zaatar, olive oil from the Domaine</i>	10€
Foccacia maison, tomates et burrata <i>Homemade foccacia with tomatoes and burrata</i>	15€
Tapenade et légumes de saisons <i>Black olive tapenade, seasonal vegetables</i>	12€

CUIT AU FEU DE BOIS COOKED AN WOOD-FIRED

Tentacule de poulpe, sauce chimichouri <i>Octopus tentacles, chimichouri sauce</i>	38€
Pavé de loup, sauce printanière <i>Sea bass, spring herb sauce</i>	35€
Côte de veau Française <i>Roasted French veal chop</i>	40€
Côte de bœuf, béarnaise maison, (pour 2 personnes) <i>Rib of beef for two, homemade Béarnaise sauce</i>	95€
Saucisse du Domaine <i>House-made pork sausage</i>	29€

*Tout nos plats sont accompagnés de pommes grenailles rôties au figatelli et ail en chemise.
Mesclun aux légumes et herbes, vinaigrette sumac. Caponata d'aubergines*
*All our dishes are served with roasted baby potatoes with figatelli and garlic. Mesclun
salad of seasonal vegetables and fresh herbs, sumac vinaigrette. Eggplant caponat*

FROMAGES & DESSERTS CHEESES & DESSERTS

Fromage de chèvre frais de la ferme Malo <i>Fresh goat cheese from Malo's farm</i>	12€
Planche de 4 fromages, salade et confiture <i>Selection of 4 cheeses, seasonal salad and jam</i>	16€
Sélection de desserts <i>Selection of desserts</i>	12€
Glaces et sorbets artisanaux Ravi - le pot de 180ml Vanille, chocolat, caramel, citron, fraise <i>Ravi's artisanal ice-cream and sherberts - 180ml cup (vanilla, chocolate, caramel, lemon, strawberry)</i>	10€

Prix nets en euro, taxes et service compris. Si vous souffrez d'une allergie ou d'intolérance alimentaire, merci de nous le faire savoir.
Le Domaine de Fontenille et ses fournisseurs garantissent l'origine française de toutes les viandes.