

La fresque

Menu du Vendredi 31 Juillet 2026

Formules : Entrée - Plat 27 € ; Plat-Dessert 27€ ; Entrée - Plat - Dessert 32€

L'assiette méga : 3 entrée 26€

Notre Menu change chaque jour, en cas d'allergie, n'hésitez pas à demander des précisions

LES VINS DU MOMENTS :

BLANC : LE PETIT CHABLIS, 8€ LE VERRE ; 24€ LE 1/2

ROSÉ : IGP VAUCLUSE , GRENACHE NOIR , 7€ LE VERRE ; 22€ LE 1/2 ; 28 € LA BOUTEILLE

Les Entrées 9€

Couteaux flambés au pastis & sauce vierge betterave

Tentacules de calamar & sauce chimichurri

Burrata, réduction balsamique au miel, carpaccio de pêche

Ceviche de bar , vanille et agrumes

Oeuf mollet , épinard et crème de chorizo

Les Plats 21€

Magret de canard, réduction balsamique de pêche, purée de patate douce & sucrine

Cuisse de poulet tandoori , riz basmati et chutney de légumes

Gambas à la thaï, risotto au safran & légumes sautés

Tataki de filet de bœuf, mayonnaise à la thaï, riz sauté aux légumes

La Végé : aubergine, carottes, pois chiche, taboulé de quinoa, yaourt grec au sumac & agrume

Les Desserts 9€

Coupe de fraises & crème chantilly

Mi-cuit au chocolat & crème chantilly

Cheesecake, caramel au beurre salé & spéculoos

Tiramisu au café

Pavlova aux fruits rouges et glace au yaourt

Baba au rhum , crème chantilly

La fresque

Les intemporels

Les Entrées

Tapenade d'olives	8
Cassiolette de 6 Escargots au beurre ail/persil	14
Terrine de Foie Gras Mi-cuit	17

Les Plats

Camembert rôti au miel d'épices, frites & salade verte	19
Tartare de bœuf préparé & sa belle pomme au four, crème fraîche	19
Le Burger de la Fresque, frites & salade verte	19
Entrecôte de bœuf, frites maison & salade	28

Les Desserts

Assiette de fromages	12
----------------------	----

Les cocktails

Les diges

Negroni 10 €
Moscow Mule 10 €
Caipirinha 10€
Spritz 8 € Spritz St Germain 9€
Martini rosso/bianco/rosato 5€

Grappa /get 27 9€
Vieille prune 10€
Armagnac/ Cognac 9 €
Poire 9 €
Calvados 9 €