

La fresque

Menu du Samedi 1er Août 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

Carpaccio de Wagyu, melon & miel

Ceviche de bar, vanille & agrumes

Œuf mollet, chou fleur rôti, maïs & crème de chorizo

Les Plats 21€

Magret de canard, réduction de pêche, purée de pomme de terre & courgettes poêlées

Vitello tonnato : fines tranches de veau, mayo au thon & anchois, salade de pomme de terre

Faux filet de bœuf, sauce au poivre, frites & salade

Tataki de thon au sésame & pavot, soja, riz basmati & wok de légumes

Salade Roma : artichaut, courgette, aubergine, tomates, mozzarella, olives & pesto d'herbes

Les Desserts 9€

Coupe de fraises & crème chantilly

Mi-cuit au chocolat & crème chantilly

Cheesecake, caramel au beurre salé & spéculoos

Tiramisu au café

Baba au rhum , crème chantilly

La fresque

Les intemporels

Les Entrées

Tapenade d'olives	8
Cassolette 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
Entrecote de bœuf, frites maison & salade	28

Les Desserts

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

Les cocktails

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

Les diges

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