



CARTE DU MIDI





Manifesto

C'est avec passion et conviction que nous avons sélectionné des producteurs respectueux d'une agriculture raisonnée pour vos assiettes. Notre volonté étant de vous proposer des produits de qualité et de saison.

LE MENU DE LA SEMAINE

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 29€

Entrée + Plat + Dessert 33€

LE MENU DU GONE - Moins de 12 ans

Plat + Dessert 15€

TAPAS, À PARTAGER... OU PAS !

HOUMOUS DE POIS CHICHE  9€
Pickles d'oignon rouge

GUACAMOLE ACIDULÉ  9€
Coriandre fraîche

ASSIETTE DE MORTADELLE 13€
Tomates confites et câpres à queue

Tarifs TTC service compris.

Information allergènes à disposition au bar ou auprès de notre équipe.



CARTE DU SOIR



LE MENU DU CHEF

ENTRÉE + PLAT + FROMAGE + DESSERT - 49€

ENTRÉES

PÂTÉ PANTIN

Pickles de radis roses, chutney de fruits de saison

OU

BURRATA CRÉMEUSE DES POUILLES

Velouté de courgettes au basilic

PLATS

LINGUINE ARTISANALE

Crème de parmesan à l'ail noir, pignon de pin et basilic frais

OU

FILET DE BAR DE LA BAIE DE CANNES

Fenouil confit aux aromates, vierge aux olives taggiasche

OU

PALOMITA DE COCHON ROUGE DE CASTILLE

Carottes primeurs braisées, mayonnaise à la livèche, jus réduit

FROMAGE

ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS - LE GONE

Chutney de fruits de saison

DESSERTS

CAPPUCCINO DE FRAISES

Mousse de lait à la vanille

OU

CHOCOLAT ORIADO

Moelleux et mousse chocolat Oriado, ganache chocolat blanc

Tarifs TTC service compris.

Information allergènes à disposition au bar ou auprès de notre équipe.



NOTRE CARTE DE SAISON

TAPAS, À PARTAGER... OU PAS !

| | |
|---|-----|
| HOUMOUS DE POIS CHICHE  | 9€ |
| Pickles d'oignon rouge | |
| GUACAMOLE ACIDULÉ  | 9€ |
| Coriandre fraîche | |
| ASSIETTE DE MORTADELLE | 13€ |
| Tomates confites et câpres à queue | |

ENTRÉES

| | |
|---|-----|
| PÂTÉ PANTIN | 18€ |
| Pickles de radis roses, chutney de fruits de saison | |
| BURRATA CRÉMEUSE DES POUILLES | 18€ |
| Velouté de courgettes au basilic | |



PLATS

- FILET DE BAR DE LA BAIE DE CANNES** 31€
Fenouil confit aux aromates, vierge aux olives taggiasche
- PALOMITA DE COCHON ROUGE DE CASTILLE** 30€
Carottes primeurs braisées, mayonnaise à la livèche, jus réduit
- LINGUINE ARTISANALE**  26€
Crème de parmesan à l'ail noir, pignon de pin et basilic frais

FROMAGES LE GONÉ - À Neuville-sur-Saône

- ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS** 11€
Chutney de fruits de saison

DESSERTS

- CAPPUCCINO DE FRAISES** 12€
Mousse de lait à la vanille
- CHOCOLAT ORIADO** 12€
Moelleux et mousse chocolat Oriado, ganache chocolat blanc