

Aurasice

ORANGE, AUTREFOIS

Notre Chef, Enzo Ciccarelli, sélectionne soigneusement ses produits en fonction de la saison et de la façon dont ils sont cultivés, élevés, pêchés ou cueillis.

De bons produits, une cuisine simple et respectueuse, les bases du bonheur !

Menu du Marché

Salade de tomates anciennes, vinaigrette huile d'olive, citron vert et miel
Old tomatoes salad, olive oil dressing, lime and honey

Ou

Entrée du jour, selon l'inspiration du marché
Daily Chef special

Linguine aux crevettes, crème de paprika fumé et ciboulette
Linguine with shrimp, smoked paprika cream and chives

Ou

Grillade de cochon mariné aux herbes de Provence, aubergine confite, sauce gribiche
Grilled pork marinated in herbs from Provence, candied eggplant, gribiche sauce

Gâteau moelleux au chocolat, crème chantilly à la vanille
Chocolate soft cake, vanilla whipped cream

Ou

Mousse de yaourt, compotée de fraises, parfum de basilic
Yogurt mousse, strawberry compote, basil scent

Menu du Marché - Entrée, Plat, Dessert 29-

Menu Entrée, Plat ou Plat, Dessert 24-

Menu enfant (plat - dessert) disponible sur demande 12-

*Toute notre carte est cuisinée sur place, aussi pardonnez-nous si votre choix venait à manquer.
Prix nets en euros, taxes et service compris – Net price in euro, tax and service included*

Aurasice

ORANGE, AUTREFOIS

INCONTOURNABLES DE LA SAISON

Les Entrées

Salade de tomates anciennes <i>Heirloom tomato salad</i>	8-	Concombre façon tzatziki <i>Cucumber tzatziki style</i>	9-
Gaspacho de tomate et poivrons piquillos <i>Tomato gazpacho with piquillo peppers</i>	9-	Entrée du jour, selon inspiration du Chef <i>Daily Chef special</i>	9-

Les Plats, préparés avec soin

Burger du Grand Hôtel, sauce fumée <i>Grand Hotel burger, smoked dressing</i>	22-	Traditionnelle salade César <i>Traditional Cesar salad</i>	17-
Linguine aux crevettes, crème aux paprika fumé et ciboulette <i>Linguine with shrimp, smoked paprika cream and chives</i>	18-	Saumon au four, sauce yaourt et épices douces, petites pommes de terre au four <i>Baked salmon, yogurt sauce and sweet spices, small baked potatoes</i>	21-
Traditionnel tartare de bœuf, frites, assaisonnement maison <i>Beef tartare, French fries, home style dressing</i>	23-	Club sandwich de poulet, frites, pancetta et mayonnaise parmesan <i>Chicken club sandwich, French fries pancetta and parmesan mayonnaise</i>	16-
Grillade de cochon mariné aux herbes de Provence, aubergine confite, sauce gribiche <i>Grilled pork with herbs from Provence, candied eggplant, gribiche sauce</i>			19-

Douceurs gourmandes et sucrées

Sélection de fromages locaux <i>Selection of local cheese</i>	10-	Faisselle au miel de romarin <i>Faisselle cheese with rosemary honey</i>	8-
Gâteau moelleux aux chocolat, crème chantilly à la vanille <i>Chocolate soft cake, vanilla whipped cream</i>	8-	Coupe de fraises de Pays, crème vanille et basilic <i>Strawberries, vanilla soft cream and basil</i>	8-

*Toute notre carte est cuisinée sur place, aussi pardonnez-nous si votre choix venait à manquer.
Prix nets en euros, taxes et service compris - Net price in euro, tax and service included*