

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

Tomates anciennes & mozzarella di buffala

Traditional tomatoes & mozzarella salad

ou

Entrée du jour

Chef's suggestion

Côte de cochon grillée, petits légumes, moutarde à l'ancienne

Grilled pork chop, seasonal vegetables, old style mustard

ou

Filet de daurade royale, ratatouille, vierge aux olives

Royal seabream fillet, ratatouille, olive oil dressing

Crèmeux citron jaune, biscuit curry

Creamy lemon desert, curry biscuit

ou

Panna cotta à la vanille et purée de cerise

Vanilla panna cotta and cherry

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

Houmous maison – à partager, ou pas ! <i>Homemade humus – to be shared, or not</i>	6-	Gaspacho de tomates anciennes <i>Old style tomatoe gaspacho</i>	7-
Ceviche de thon au citron vert <i>Tuna ceviche with lime</i>	15-	Tomates anciennes, mozzarella di Buffala <i>Tomato salad with mozzarella di Buffala</i>	10-
Traditionnelle salade César <i>Traditional Cesar salad</i>	10- Entrée	17- Plat	Suggestion du Chef <i>Chef's suggestion</i> 11-

Les Plats, préparés avec soin

Tartare de bœuf au couteau à votre gout, pommes de terre rôties <i>Beef tartar up to your taste, rostaed potatoes</i>			19-
Filet de daurade royale, ratatouille, vierge aux olives <i>Royal seabream fillet, ratatouille, olive oil dressing</i>	20-	Poulpe confit puis snacké, pommes de terre, crème chorizo <i>Snacked octopus, potatoes and creamy chorizo sauce</i>	22-
Côte de cochon grillée, petits légumes, moutarde à l'ancienne <i>Grilled pork chop, seasonal vegetables, old style mustard</i>	21-	Filet de canette rôti, grenailles croustillantes, jus au balsamique <i>Roasted fillet of duck, crispy grenaille potatoes, balsamic vinegar sauce</i>	24-

Douceurs gourmandes et sucrées

Sélection de fromages locaux <i>Selection of local cheese</i>	11-	Panna cotta à la vanille et purée de cerise <i>Vanilla panna cotta and cherry purée</i>	9-
Crèmeux citron jaune, biscuit curry <i>Creamy lemon desert, curry biscuit</i>	9-	Pavlova aux fruits rouges <i>Red berries pavlova</i>	10-
Moelleux au chocolat noir intense <i>Dark chocolate moelleux</i>	10-		

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