

# MENU

## ENTRÉES

Velouté de butternut, confit d'oignons et magret fumé	12,00€
Gravlax de cabillaud à la betterave, crème d'aneth et croustille	11,00€/18,00€
Crème de panais au citron et poire pochée aux noix	11,00€
Plateau de Mezzés	17,00€

## PLATS

Plat du jour	24,00€
<b>Penne rigate</b> , gorgonzola, noisettes torréfiées, graines de courge et butternut, jeunes pousses d'épinard	21,00€
<b>Burger Café</b> , steak haché Black Angus, mayonnaise, miel, ciboulette, salade, oignons caramélisés, chèvre et mozzarella	24,00€
<b>Mijoté de lotte</b> , poireaux et fenouil, riz de Camargue IGP safrané	26,00€
<b>Tajine d'agneau</b> français à l'orange, semoule aux herbes fraîches et fruits secs	26,00€

## DESSERTS

Dessert du jour	9,00€
Sablé riz soufflé, mousse vanille, insert riz au lait et caramel	9,50€
Croustillant feuillantine, crémeux passion, ganache au chocolat au lait	9,50€
Mi-cuit chocolat coeur praliné et noisettes caramélisées	9,50€
Dessert signature Bricoleurs de Douceurs	10,00€
Café/ Thé gourmand	9,50€

## MENU ENFANT

Plat - Dessert - Sirop (-12 ans)	16,00€
----------------------------------	--------

## GARDONS LE CONTACT



Regards Café

Du mardi au dimanche 10h00-16h00 / Privatisation en journée et en soirée  
04 96 17 40 45 / [resa@museeregardsdeprovence.com](mailto:resa@museeregardsdeprovence.com)

Les prix affichés s'entendent taxes et service compris  
La liste des allergènes est disponible sur demande au serveur