

## MENU DE LA SEMAINE

Entrée – plat ou plat – dessert	24€
Entrée – plat – dessert	29€
Menu valable 7j/7 midi et soir	

### Entrées

Oeuf mollet, crémeux de lentilles du Berry, tuile de lard et jus au Balsamique  
Ou

Châtaignes en deux textures, chèvre frais, noisettes et roquette

### Plats

Poisson d'arrivage, déclinaison de céleris, pommes de terre persillées et pommes Granny  
Smith  
Ou

Echine de cochon rôtie au thym, gratin dauphinois et champignons de Paris à la crème

### Dessert

Tartelette mi-cuit au chocolat, crème anglaise et glace vanille

\*viande origine FR

## LES VINS AU VERRE

### Les Rouges

	12cl	46cl
Nero d'Avola DOC 2020 Domaine Venturini	7€	26€
Beaujolais VDF « L'Oursubrin » Domaine Subrin	6€	22€
Châteauneuf du Pape AOC 2021 « Les Cèdres » Paul Jaboulet Aîné	11€	43€
Pays d'Oc IGP 2021 « Villa des Anges » by Jeff Carrel	5€	20€

### Le Rosé

Beaujolais Rosé VDF « Epinas » Domaine Subrin	5€	20€
--	----	-----

### Les Blancs

	12cl	46cl
Saumur AOC 2021 « Argile » Château du Hureau	7€	26€
Côtes Catalanes AOP 2022 « Vieille Mule » by Jeff Carrel	6€	22€
Falerio Pecorino DOC 2022 « Maree » Madonnabrunna	7€	26€
Costières de Nîmes VDF « Gourmandi'Nages » Famille Gassier	5€	20€

### Les Bières bouteilles

	33cl
Duvel (blonde)	5,5€
Yankee trouble (NEIPA) Brasserie Brick House	6,5€