

MENU DE LA SEMAINE

Entrée / plat ou plat / dessert	25€
Entrée / plat / dessert	32€
Menu valable 7j/7 midi et soir	

Entrées - 8€

Soupe « Vichyssoise », crème légère à l'huile de truffe et croûtons dorés
Ou
Salade de concombre au citron et yaourt Grec, ciboulette, échalotte et chorizo

Plats - 18€

Poisson d'arrivage, confit de légumes Niçois, pommes de terre persillées et crème de roquette
Ou
Magret de canard* du sud-ouest rôti, pommes de terre rissolées en persillade, pousses d'épinards et jus réduit à la moutarde

Dessert - 8€

Ganache chocolat au lait, confit fruit de la passion et glace yaourt

*viande origine FR

LES VINS AU VERRE

Les Rouges

	12cl	46cl
Villa des Anges VDF 2021 Jeff Carrel	6€	24€
Château Neuf du Pape AOC 2021 « Les Sinards » Domaine Perrin	10€	41€
Sancerre AOC 2019 « Mercy Dieu » Domaine Bailly Reverdy	8€	32€

Les Rosés

Beaujolais Rosé VDF « Epinas » Domaine Subrin	5€	20€
Côtes de Provence AOP 2023 Miraval	8€	32€

Les Blancs

	12cl	46cl
Beaujolais Villages AOC 2022 « Les Roches » Domaine Machon et Retinton	6€	24€
Crozes Hermitage AOC 2022 Maison Les Alexandrins	8€	32€
Mâcon-Vergisson AOP 2022 « La Roche » Domaine Lassarat	9€	36€
Méditerranée IGP 2023 « Studio » by Miraval	5€	20€

Les Eaux Minérales

Evian 1L	6€
Badoit 1L	6.5€
Ferrarelle 75cl	7.5€