

MENU DE LA SEMAINE

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

Entrées - 8€

Oeuf Parfait,
Houmous, pickles et jus au soja
Ou
Gaspacho de tomates Andalou,
Espuma de feta, croutons dorés et olives noires

Plats - 18€

Quasi de Veau rôti au thym,
Ecrasé de pommes de terre, ail confit et jus tomate et basilic
Ou
Poisson selon arrivage,
Carottes en trois cuissons, jus à l'orange et pousses de moutarde

Dessert - 8€

Tiramisu au café

*Viande origine UE

LES VINS AU VERRE

Les Rouges

	12cl	46cl
Pays d'Oc VDF 2021 « Villa des Anges » Jeff Carrel	6€	24€
Crozes Hermitage AOC 2022 Maison les Alexandrins	8€	32€
Beaujolais P. Dorées AOP 2021 « Fât de Chêne » Domaine Rivière	6€	24€

Les Rosés

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

Les Blancs

	12cl	46cl
Comtés Rhodaniens IGP 2021 « Pinot Gris » Domaine Rivière	6€	24€
Saumur AOC 2022 « Argile » Château du Hureau	7€	28€
Chardonnay VDF 2022 « Dans l'air du temps » Jeff Carrel	6€	24€
Méditerranée IGP 2023 « Studio » by Miraval	5€	20€

Les Eaux Minérales

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