

MENU DE LA SEMAINE

Entrée / plat ou plat / dessert 25€

Entrée / plat / dessert 32€

Menu valable 7j/7 midi et soir

Entrées - 8€

Oeuf Mollet,

Salade de lentilles aux petits légumes, coulis d'oignons confit

Ou

Panacotta d'aubergines,

Vierge de tomates aux olives, copeaux de parmesan, gel tomate

Plats - 18€

Echine de cochon rôti à l'ail,

Polenta crémeuse, fenouil rôti et jus à l'origan

Ou

Poisson selon arrivage,

Piperade de poivrons, crème de chorizo,

Pommes de terre persillées et pousses d'épinards

Dessert - 8€

Ananas rôti et en brunoise, gingembre,

Ganache montée au citron vert, Streusel noisette

*viande origine UE

LES VINS AU VERRE

Les Rouges

Côtes du Rhône AOC

« Le Matou Rouge » Felix Guinant

Saumur Champigny AOC 2021

« Tuffe » Château du Hureau

Beaujolais AOC

« L'Oursubrin » Domaine Subrin

Les Rosés

Beaujolais Rosé VDF

« Epinas » Domaine Subrin

Côtes de Provence AOP 2023

Miraval

Les Blancs

Chardonnay VDF 2022

« Dans l'air du temps » Jeff Carrel

Comtés Rhodaniens IGP 2021

« Pinot Gris » Domaine Rivière

Vinho Verde DOC 2022

« Dócil » Projectos Georges

Méditerranée IGP 2023

« Studio » by Miraval

Les Eaux Minérales

Evian 1L

Badoit 1L

Ferrarelle 75cl

12cl 46cl

6€ 24€

8€ 32€

6€ 24€

5€ 20€

8€ 32€

12cl 46cl

6€ 24€

6€ 24€

8€ 32€

5€ 20€

6€

6.5€

7.5€