

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,

Crème de petits pois, écume d'ail et croutons dorés

Ou

Salade de tomates anciennes,

Espuma de mozzarella et basilic, tuile de pain

Plats - 18€

Suprême de volaille rôti au beurre noisette,

Ecrasé de pommes de terre aux herbes, jus à la moutarde et courgettes en persillades

Ou

Poisson selon arrivage,

Poivrons aigre doux, crème de chorizo, pommes de terre vapeurs et vierge de poivrons

Dessert - 8€

Arlette,

Figues rôties, confit de figues et vanilles, crème de vanille

*viande origine UE

LES VINS AU VERRE

Les Rouges

	12cl	46cl
Chateaufort du Pape AOC 2021 « Les Sinards » Famille Perrin	11€	44€
Saumur Champigny AOC 2021 « Tuffe » Château du Hureau	8€	32€
Pays d'Oc VDF 2022 « Villa des Anges » Jeff Carrel	6€	24€

Les Rosés

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

Les Blancs

	12cl	46cl
Beaujolais P. Dorées AOC 2023 « Chazelles » Domaine Subrin	6€	24€
Crozes-Hermitage AOC 2023 Maison Les Alexandrins	8€	32€
Mâcon-Villages AOC 2021 « Les Sardines » Robert Denogent	10€	40€
Méditerranée IGP 2023 « Studio » by Miraval	5€	20€

Les Eaux Minérales

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

Nos produits sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs (14), une liste est à votre disposition. Veuillez-nous la demander.

12cl 46cl

Prix Nets TTC, service compris