

## 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 carottes, écume d'ail et croustons dorés  
Ou  
Croustillant de chèvre frais,  
Panacotta de tomates, mâche et Balsamique

### Plats - 18€

Poisson selon arrivage,  
Mousseline d'artichaud, oignons en trois textures et roquette  
Ou  
Quasi de veau\* rôti au beurre noisette,  
Crémeux et mijoté de haricots rouges, crème de maïs et sauce BBQ

### Dessert - 8€

Pavlova à la figue

\*viande origine UE

## LES VINS AU VERRE

### Les Rouges

	12cl	46cl
Beaujolais VDF « Oursubrin » Domaine Subrin	6€	24€
Vacqueyras AOC 2022 « Les Christins Famille Perrin	8€	32€
Pays d'Oc VDF « 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
Saumur AOC 2023 « Argile » Château du Hureau	7€	28€
Mâcon-Villages AOC 2021 « Les Sardines » Robert Denogent	10€	40€
Chardonnay VDF 2023 « Morillon » 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€

Prix Nets TTC, service compris

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