

MENU DE LA SEMAINE

Entrée / plat ou plat / dessert 25€

Entrée / plat / dessert 32€

Menu valable 7j/7 midi et soir

Entrées - 8€

Velouté Crécy,

Crème au curry et croutons dorés

Ou

Salade de pommes de terre,

Oignons rouges, harengs, herbes fraîches et espuma de cornichons

Plats - 18€

Poisson selon arrivage,

Brocolis en deux textures et croquettes de pommes de terre

Ou

Suprême de volaille* fermière,

Ecrasé de pommes de terre aux herbes fraîches, sauce suprême et oignons grelots

Dessert - 8€

Douceur de pommes confites aux épices,

Espuma vanille et crumble

*Viande origine FR

LES VINS AU VERRE

Les Rouges

12cl 46cl

Beaujolais VDF

6€ 24€

« Oursubrin » Domaine Subrin

Vacqueyras AOC 2022

8€ 32€

« Les Christins » Famille Perrin

Ventoux AOC 2022

6€ 24€

« Mountagniero » Les Terrasses d'Eole

Le Rosé

Côtes de Provence AOP 2023

8€ 32€

Miraval

Les Blancs

12cl 46cl

Saumur AOC 2023

7€ 28€

« Argile » Château du Hureau

Vinho Verde DOC 2022

8€ 32€

« Docil » Michelis et Dirk Niepoort

Crozes-Hermitage AOC 2023

8€ 32€

Maison les Alexandrins

Méditerranée IGP 2023

5€ 20€

« Studio » by Miraval

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.

Prix Nets TTC, service compris