

MENU DE LA SEMAINE

Entrée / plat ou plat / dessert 25€

Entrée / plat / dessert 32€

Menu valable 7j/7 midi et soir

Entrées - 8€

Oeuf poché façon « Meurette »,

Lard confit, jus au vin rouge et croutons dorés

Ou

Panacotta de carottes,

Crème légère aux épices douces, vierge aux herbes et chips caramélisées

Plats - 18€

Poisson selon arrivage,

Fondue de poireaux, pommes de terre persillées et crème à l'ail

Ou

Suprême de volaille rôti au thym,

Polenta crémeuse au parmesan, pleurotes et crème de champignons

Dessert - 8€

Déclinaison de kiwi,

Sésame noir et citron vert

*Viande origine FR

LES VINS AU VERRE

Les Rouges

	12cl	46cl
Côtes du Rhône AOC 2023 « Réserve » Famille Perrin	6€	24€

Crozes Hermitage AOC 2017 « Domaine Thalabert » P-Jaboulet Aîné	12€	48€
--	-----	-----

Beaujolais AOC « L'Oursubrin » Domaine Subrin	6€	24€
--	----	-----

Le Rosé

Côtes de Provence AOP 2023 Miraval	8€	32€
---------------------------------------	----	-----

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

Les Blancs

	12cl	46cl
Touraine AOC 2023 « Ancrage » Domaine des 4 piliers	7€	28€

Beaujolais AOC 2023 « Chazelles » Domaine Subrin	6€	24€
---	----	-----

Côtes du Rhône AOC 2023 « Réserve » Famille Perrin	6€	24€
---	----	-----

Costières de Nîmes VDF « Gourmandi'Nages » Château de Nages	6€	24€
--	----	-----

Les Eaux Minérales

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

Prix Nets TTC, service compris