

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 Caesar,
Blanc de volaille*, copeaux de parmesan et salade romaine

Plats 18€

Poisson selon arrivage,
Ecrasé de patates douces, sauce passion et vierge d'herbes fraîches
Ou
Quasi de Veau* rôti,
Panais en deux cuissons, oignon cebette et jus tomate

Dessert - 8€

Comme un « Napolitain »,
Biscuit moelleux au cacao, crémeux chocolat et glace au yaourt

*Viande origine FR

LES VINS AU VERRE

Les Rouges

	12cl	46cl
Beaujolais AOC 2023 « Oursubrin » Domaine Subrin	6€	24€
Languedoc VDF 2021 « Villa des Anges » Jeff Carrel	6€	24€
Saint Joseph AOC 2023 Maison les Alexandrins	8€	32€

Le Rosé

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

Les Blancs

	12cl	46cl
Chardonnay VDF 2023 « Morillon » Jeff Carrel	7€	28€
Beaujolais AOC 2023 « Chazelles » Domaine Subrin	6€	24€
Vaqueyras AOC 2023 « Les Christins » Famille Perrin	8€	32€

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