

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,
Purée de pommes de terre,
Ecume de potimarrons et noisettes

Ou

Déclinaison de brocolis,
Espuma de feta, citron et pickles

Plats 18€

Poisson selon arrivage,
Riz Pilaf aux champignons,
Vierge d'herbes, et crème de pleurotes

Ou

Joue de bœuf* confit,
Ecrasé de pomme de terre,
Gel à l'oignon et jus au vin rouge

Dessert - 8€

Brownie Gourmand,
Caramel au beurre salé et chantilly

*Viande origine FR

LES VINS AU VERRE

Les Rouges

Pinot Noir VDF 2023
« Les Cotilles » Domaine Roux

Saumur Champigny AOC 2021
« Tuffe » Château du Hureau

Saint Joseph AOC 2023
Maison les Alexandrins

Le Rosé

Beaujolais AOC 2023
« Epinas » Domaine Subrin

Le Champagne

Vranken Brut Nature

12cl 46cl

6€ 24€

8€ 32€

8€ 32€

6€ 24€

10€

Les Blancs

Gard IGP 2023
« Chardonnay » Royal de Jarras

Beaujolais AOC 2023
« Chazelles » Domaine Subrin

Sancerre AOC 2023
« La Mercy Dieux » Domaine B.Reverdy

Les Eaux Minérales

Evian 1L
Badoit 1L
Ferrarelle 75cl

12cl 46cl

7€ 28€

6€ 24€

8€ 32€

6€

6.5€

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.