

## MENU DE LA SEMAINE

Entrée / plat ou plat / dessert 25€

Entrée / plat / dessert 32€

Menu valable 7j/7 midi et soir

### Entrées - 8€

Colombo de crevettes au lait de coco,

Chou-fleur et Chou Chinois

Ou

Salade d'endives au Bleu de Bresse,

Vinaigrette au miel, œuf dur et croutons dorés

### Plats 18€

Poisson selon arrivage,

Déclinaison de carottes et sauce Normande à l'oseille

Ou

Carré de cochon\* rôti au thym,

Gratin Dauphinois, haricots verts à l'échalotes et jus réduit

### Dessert - 8€

Moelleux aux pommes,

Crème légère à la vanille et compotée acidulée

\*Viande origine France

## LES VINS AU VERRE

### Les Rouges

12cl 46cl

Pinot Noir VDF 2023

« Les Cotilles » Domaine Roux

6€ 24€

Saumur Champigny AOC 2021

« Tuffe » Château du Hureau

8€ 32€

Côtes du Rhône AOC 2023

« Réserve Famille Perrin »

6€ 24€

### Le Rosé

Beaujolais AOC 2023

« Epinas » Domaine Subrin

6€ 24€

### Le Champagne

Vranken Brut Nature

10€

### Les Blancs

12cl 46cl

Chardonnay VDF 2023

« Les Cotilles » Domaine Roux

6€ 24€

Crozes Hermitage AOC 2023

Maison les Alexandrins

8€ 32€

Sancerre AOC 2023

« La Mercy Dieux » Domaine B.Reverdy

8€ 32€

### Les Eaux Minérales

Evian 1L

6€

Badoit 1L

6.5€

San Benedetto 50cl

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.