

MENU DE LA SEMAINE

Entrée / plat ou plat / dessert 25€

Entrée / plat / dessert 32€

Menu valable 7j/7 midi et soir

Entrées - 8€

Panacotta de petits pois,

Espuma de carottes, vierge croquante et coulis de petits pois

Ou

Velouté d'artichauds,

Crème à l'ail des ours et croutons dorés

Plats 18€

Poisson selon arrivage,

Brocolis en deux cuissons, crème à l'anchois et pommes de terre persillées

Ou

Carré de cochon rôti au thym,

Purée de pommes de terre, champignons en persillade et jus réduit

Dessert - 8€

Comme un Vacherin,

Pamplemousse et lavande

*Viande origine France

LES VINS AU VERRE

Les Rouges

Pinot Noir VDF 2023
« Les Cotilles » Domaine Roux

12cl 46cl

6€ 24€

Sancerre AOC 2020
« Mercy Dieu » Domaine Bailly Reverdy

8€ 32€

Pays d'Oc VDF 2021
« Villa des Anges » Jeff Carrel

6€ 24€

Les Blancs

Crozes Hermitage AOC 2023
Maison les Alexandrins

12cl 46cl

8€ 32€

Pays D'Oc VDF 2023
« Morillons » Jeff Carrel

6€ 24€

Chardonnay VDF 2023
« Les Cotilles » Domaine Roux

6€ 24€

Le Rosé

Beaujolais AOC 2023
« Epinas » Domaine Subrin

6€ 24€

Côtes de Provence AOC 2023
« Augusta » Leos par les Alexandrins

7€ 28€

Les Eaux Minérales

Evian 1L
Badoit 1L
San Benedetto 50cl

6€

6.5€

5€

Le Champagne

Vranken Brut Nature 10€

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.