

MENU DE LA SEMAINE

Entrée / plat ou plat / dessert 25€

Entrée / plat / dessert 32€

Menu valable 7j/7 midi et soir

Entrées - 8€

Royale d'asperges,
Sauce Hollandaise, croutons dorés et ciboulette
Ou

Rillettes de cochon* confit aux deux citrons,
Espuma wasabi et gel à l'oignons

Plats 18€

Poisson selon arrivage,
Carottes en deux cuisson, pomme de terre vapeur et crème d'ail persillée
Ou

Joue de Bœuf° confite « façon daube »,
Polenta crémeuse et oignons grelots

Dessert - 8€

Tiramisu déstructuré à la pistache

* Viande origine France

° Viande origine UE

LES VINS AU VERRE

Les Rouges

	12cl	46cl
Beaujolais VDF 2023 « Oursubrin » Domaine Subrin	6€	24€
Crozes Hermitage AOC 2020 Maison les Alexandrins	8€	32€
Pays d'Oc VDF 2021 « Villa des Anges » Jeff Carrel	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 Blancs

	12cl	46cl
Macon-Village AOC 2022 Famille Roux	8€	32€
Pays D'Oc VDF 2023 « Morillons » Jeff Carrel	6€	24€
Côtes du Rhône AOC 2024 « Réserve » Famille Perrin	6€	24€

Le Champagne

Vranken Brut Nature	10€
---------------------	-----

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.