

MENU DE LA SEMAINE

Entrée / plat ou plat / dessert 25€

Entrée / plat / dessert 32€

Menu valable 7j/7 midi et soir

Entrées - 8€

Royale de petits pois,
Coulis de carottes et crumble parmesan
Ou

Salade de pommes de terre aux herbes,
Pickles d'oignons rouges et espuma aux épices douces

Plats 18€

Poisson selon arrivage,
Ecrasé de pommes de terre aux herbes,
Crème d'ail, vierge d'herbes et pousses d'épinards
Ou

Suprême de volaille* rôti au thym,
Pommes de terre grand-mère,
Champignons, oignons, lard*, jus réduit au thym

Dessert - 8€

Déclinaison de rhubarbe,
Crème légère au lait fermenté

**Viande origine France*

LES VINS AU VERRE

Les Rouges

	12cl	46cl
Saint Joseph AOC 2023 Maison les Alexandrins	6€	24€
Sancerre AOC 2020 « Mercy Dieu » Domaine Bailly Reverdy	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€

Le Champagne

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

Les Blancs

	12cl	46cl
Vacqueyras AOC 2023 Maison les Alexandrins	8€	32€
Pays D'Oc VDF 2023 « Dans l'Air du temps » Jeff Carrel	6€	24€
Beaujolais VDF 2023 « Chazelles » Domaine Subrin	6€	24€

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.