

Carte du 15/09 au 21/09/2020

A partager à l'apéritif

Moules à l'Escabèche : 6,5€, petites sardines à l'huile d'olive bio : 5€

Au menu

Formule – 21,5€ : Entrée/plat ou, plat/dessert ou fromages

Menu – 24,5€ : Entrée/plat/dessert ou fromages

Dégustation de fromages en supplément - 7€

Entrées

Saumon mariné, tomates cerises, crémeux Burrata et herbes fraîches

Ou

Velouté de Butternut, crème de lard, marron et pomme verte

Plats

Poisson du jour*, panais, pommes Darphin, brocolis et citron

(* nos poissons sont cuits à la nacre, si vous le souhaitez plus cuit, n'hésitez pas à demander)

Ou

Canard, poivre de Sichuan, polenta et carottes, figues et jus Bigarade

Ou

Pièce de viande à partager à 2 (500g) +6,5€/pers

Desserts et fromages

Dégustation de fromages (Fromagerie Tête d'or)

Ou

Tarte Mirabelle et verveine du jardin, glace à la verveine du Velay

Ou

Poire Belle Hélène à la fève de Tonka, cacahuètes, glace chocolat blanc

A la carte

Entrées du menu : 8€

Plats du menu seuls : 16,50€

Desserts et fromages du menu : 7€

Cocktail maison : Le Skritz : 9,50€, Fiero mint iced tea : 9,50€, Saint Germain Verveine tonic : 11,50€

Bière pression (25cl) : Budweiser : 4,5€

Les vins du moment :

Les blancs

Domaine Romain Paire	AOC Côte Roannaise, Colline en flamme	Vr(15cl) 6€	¼(23cl) 8,5€	Pot(46cl) 13,5€
Domaine Guiot	AOP Costières de Nîmes, Nîmois Ni Toi	6€	8,5€	13,5€

Le rosé

Château Guiot	AOP Costières de Nîmes, Nîmois Ni Toi	6€	8,5€	13,5€
L'enclos de la Chance	AOC Pays D'Oc, Les Aiguillettes	6€	8,5€	13,5€

Les rouges

Domaine Éric Louis	VDF, Pinot noir	6€	8,5€	13,5€
Château de Valcombe	AOP Costières de Nîmes, Mas Basile	6€	8,5€	13,5€