

Carte du 13/10 au 19/10/2020

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

Œuf parfait de la ferme de Bertholon, émulsion moutardé, escargots et cerfeuil tubéreux

Ou

Huitre, tuile croustillante de cochon, embeurrée de poireau, sauce au vin d'Arbois et noix de Grenoble

Plats

Poisson du jour*, épinards, navet boule d'or, beurre blanc aux cèpes, oignons aigre-doux et neige de gingembre

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

Ou

Jarret de veau de la ferme de Clavisy, confit, Pappardella, graines de Tournesol et légumes du moment

Ou

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

Desserts et fromages

Dégustation de fromages (Fromagerie Tête d'or)

Ou

Crumble cacao et grué, compotée de banane, espuma de confiture de lait et glace café

Ou

Panais en déclinaison, vanille et poire en 2 façons

A la carte

Entrées du menu seules : 8€

Plats du menu seuls : 16,50€

Fromages ou Desserts du menu seuls : 7€

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

Bière pression (25cl) : Ginette (blonde Bio) : 4,5€

Les vins du moment :

Les blancs

Domaine Romain Paire

VDF, la colline en flamme

Vr(15cl)

6€

¼(23cl)

8,5€

Pot(46cl)

13,5€

Domaine Dupasquier

AOC Savoie, Jacquère, 2016

6€

8,5€

13,5€

Le rosé

Château Guiot

AOP Costières de Nîmes, Nîmois Ni Toi

6€

8,5€

13,5€

Les rouges

Clos des Saumanes

VDF, Les Sarments d'Hippocrate

6€

8,5€

13,5€

Domaine La Maurine

AOC Saint Chinian, Galopins

6€

8,5€

13,5€