

Carte du 20/07 au 27/07/2021

Au menu

Formule - 21,90€ : Entrée/plat ou, plat/dessert ou fromages

Menu - 24,90€ : Entrée/plat/dessert ou fromages

Le plat seul : 16,90€

Dégustation de fromages en supplément - 7€

Entrées

Pain de viande, mayonnaise à la sauge, condiment abricot et mesclun

ou

Soupe froide de tomates à la pastèque et salicorne

Plats

Poisson du jour, taboulé aux herbes, crème d'aubergine au Shizo
et sauce citron

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

ou

Quasi de veau, croûte de basilic, Tian de légumes, Fregola Sarda
et jus de viande

ou

Entrecôte à partager (500g/2) : suppl. 7€/pers

Desserts et fromages

Dégustation de fromages (Fromagerie Tête d'or)

ou

Crème riz au chocolat noir et nectarine

ou

Tarte citron et verveine, meringue à l'italienne

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 :

		Vr(15cl)	¼(23cl)	Pot(46cl)
Les blancs				
Domaine Blachon	VDF, Cuvée Arthur	6,5€	9€	14€
L'enclos de la Chance	AOC Pays d'Oc, les Aiguillettes	6,5€	9€	14€
Le rosé				
L'enclos de la Chance	AOC Pays d'Oc, Les Aiguillettes, Gris	6,5€	9€	14€
Château Guiot	AOC Costières de Nîmes, Ni moi Ni toi	6,5€	9€	14€
Les rouges				
Domaine Les Hauts de Vigier	AOC Coteaux d'Ardèche, cuvée Thomas	6,5€	9€	14€
Domaine Éric Louis	VDF, Pinot noir	6,5€	9€	14€