

Carte du 15/09 au 21/09/2021

Au menu

Entrées

Œufs façon Mimosa, poireaux confits et vinaigrette aux cacahuètes

ou

Gravlax de truite, crème au Wasabi et betteraves

Plats

Poisson du jour, sauce piperade, purée d'aubergines rôties et courgette en copeaux

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

ou

Filet de dinde pané sauce Tonkatsu, riz Basmati au curry et salade de chou chinois

ou

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

Desserts et fromages

Dégustation de fromages (Fromagerie Tête d'or)

ou

Gâteau citron, compotée de myrtille et crémeux vanille

ou

Tarte au chocolat au lait, noix de coco et gingembre

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€

Menu P'tit Bistrotier (jusqu'à 8 ans) - 14€

Volaille basse température ou poisson, garniture composée dans le menu et Brownie maison et glace vanille

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 Laballe IGP Côtes de Gascogne, les terres basses

Domaine Huchet VDF, Chapeau Melon

Vr(15cl) ¼(23cl) Pot(46cl)

6,5€ 9€ 14€

6,5€ 9€ 14€

Le rosé

Domaine Prapin AOC Coteau du Lyonnais, Gallica

Château Guiot AOC Costières de Nîmes, Ni moi Ni toi

6,5€ 9€ 14€

6,5€ 9€ 14€

Les rouges

Domaine de la Maurine AOC Saint-Chinian, Engouement

Domaine Prapin AOC Coteau du Lyonnais, Gofiacus

6,5€ 9€ 14€

6,5€ 9€ 14€