

Carte du 13/10 au 19/10/2021

Au menu

Entrées

Velouté de Butternut, lard grillé et croûtons de pain d'épices

ou

Couteaux grillés, coques et palourdes sur une crème de moules fumées à la sauge

Plats

Poisson du jour, embeurrée aux 2 choux, sauce aux agrumes et poivre Timut

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

ou

Cuisse de volaille jaune, crème de maïs et betterave

ou

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

Desserts et fromages

Dégustation de fromages (Fromagerie Tête d'or)

ou

Mousse noisette et mascarpone, biscuit chocolat au piment d'Espelette

ou

Tarte rhubarbe, compotée pomme et poire, glace vanille

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		Vr(15cl)	¼(23cl)	Pot(46cl)
Clos Roussely	AOP Touraine, Le Clos	6,5€	9€	14€
Château Guiot	AOC Costières de Nîmes, Ni Moi Ni Toi	6,5€	9€	14€
Le rosé				
Clos des Saumanes	AOC Côte du Rhône village	6,5€	9€	14€
Les rouges				
Domaine Nicolas Badel	AOC Colline rhodanienne, Syrah	6,5€	9€	14€
Domaine La Maurine	AOC Saint Chinian, Galopins	6,5€	9€	14€