

Carte du 24/11 au 30/11/2021

Au menu

Entrées

Sucrines croquantes sauce et condiment Vitello Tonato

ou

Taboulé de choux fleur au curry et herbes fraîches

Plats

Biscuit de poisson croustillant céleri rave, noisette
et beurre de crevettes sauvages

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

ou

Risotto au potimarron et Guanciale

Desserts et fromages

Dégustation de fromages (Fromagerie Tête d'or)

ou

Parfait et praliné à la noix, pommes façon Tatin

ou

Mont Blanc à la clémentine

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 : Pinky Brewster : 10,50€, Starsky's Gran Torino : 10,50€, La Cubula Libre : 10,50€,
Saint Germain Verveine royal: 11,50€

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

Les vins du moment :

Les blancs

		Vr(15cl)	¼(23cl)	Pot(46cl)
Domaine Joncy	AOC Beaujolais, Hédoniste	6,5€	9€	14€
Domaine Laballe	AOP Côte de Gascogne, Terres Basses	6,5€	9€	14€

Le rosé

Clos des Saumanes	AOC Côte du Rhône village	6,5€	9€	14€
-------------------	---------------------------	------	----	-----

Les rouges

Domaine de la Maurine	AOC Saint Chinian, Engouement	6,5€	9€	14€
Domaine Verdier Logel	AOC Côte du Forez, Gourmets	6,5€	9€	14€