

Carte du 12/01 au 18/01/2022

Au menu

Entrées

Fleur de Betterave et crème Wasabi

ou

Salade romaine façon César

Plats

Vol au vent de poisson, champignons et échalotes

ou

Joue de bœuf braisée et Gnocchi aux herbes

Desserts et fromages

Dégustation de fromages (Fromagerie Tête d'or)

ou

Profiterole pistache et chocolat

ou

Poire pochée au thé Assam et crémeux sésame noir

Formule – 22€ : Entrée/plat ou,

plat/dessert ou fromages

Menu – 25€ : Entrée/plat/dessert ou fromages

Le plat seul – 17€

Dégustation de fromages en supplément - 7€

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

Volaille basse température ou poisson, Gnocchi
et gâteau maison et glace vanille

Cocktail Maison : Pinky Brewster : 10,50€, Starsky's Gran Torino : 10,50€, La Cubula Libre : 10,50€, Be Bond : 10,50€, La Sapinette de Noël : 10,50€, Saint Germain Verveine royal: 11,50€

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

Les vins du moment :

Les blancs

Clos Roussely	AOC Touraine Chenonceau	Vr(15cl)	¼(23cl)	Pot(46cl)
Domaine Romain Paire	AOC Côte Roannaise, La colline en flamme	6,5€	9€	14€

Le rosé

Domaine Prapin	AOC Coteaux du Lyonnais	6,5€	9€	14€
----------------	-------------------------	------	----	-----

Les rouges

Domaine Romain Paire	AOC Côte Roannaise, La colline en flamme	6,5€	9€	14€
Domaine Modat	AOC Côte du Roussillon	6,5€	9€	14€