

## Carte du 11/05 au 17/05/2022

### Au menu

#### Entrées

Fleur de céleri boule confite, émulsion Cacio et Pepe  
et noisette croquante

ou

Biscuit d'asperge verte, crémeux à l'ail rôti et gel citron

#### Plats

Poisson du jour, vapeur, voile de lard Colonata,  
petits pois glacés et Tagète

ou

Noix de veau rôti, condiment Vitello Tonnato, haricots verts  
et première tomate grillé

#### Desserts et fromages

Dégustation de fromages (Fromagerie Tête d'or)

ou

Nuage lacté fraise et rhubarbe et meringue croquante

ou

Craquant chocolat cacahuète

**Formule – 22,50€** : Entrée/plat ou,

plat/dessert ou fromages

**Menu – 25,50€** : Entrée/plat/dessert ou fromages

**Le plat seul – 17,50€**

**Dégustation de fromages en supplément - 7€**

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

Volaille ou poisson, Gnocchi  
et gâteau maison et glace vanille et un sirop à l'eau

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

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

**Pétillant** : Clos Roussey, Favorite Rosé (Pinot Noir) : 8,50€

#### **Les vins du moment :**

##### **Les blancs**

Domaine Willm AOC Riesling, Réserve  
Domaine Romain Paire VDF, La colline en flamme

##### **Le rosé**

Clos des Saumanes IGP Méditerranée

##### **Les rouges**

Clos des Saumanes AOC Côte du Rhône  
Domaine Éric Louis VDF, Pinot noir

Vr(15cl) ¼(23cl) Pot(46cl)

6,5€ 9€ 14€

6,5€ 9€ 14€

6,5€ 9€ 14€

6,5€ 9€ 14€

6,5€ 9€ 14€