

## Carte du 29/06 au 05/07/2022

### Au menu

#### Entrées

Soupe de melon, crème au poivre et chips de jambon Serrano

ou

Salade d'haricots verts, pêche blanche et amandes

#### Plats

Poisson du jour grillé, bouillabaisse, fenouil braisé et caviar d'aubergine

ou

Gratin de Rigatoni aux artichauts, foie gras, champignons et parmesan, jus truffé

#### Desserts et fromages

Dégustation de fromages (Fromagerie Tête d'or)

ou

Tartelette chocolat

ou

Coque meringué, fraises rôti et noix de coco

**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€

Viande 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 Rousely, Favorite Rosé (Pinot Noir) : 8,50€

#### Les vins du moment :

##### **Les blancs**

Domaine Dupasquier AOC Savoie, Jacquère  
Clos Rousely AOP Touraine, Le Clos

##### **Le rosé**

Château Guiot AOC Costières de Nîmes, Ni moi ni Toi

##### **Les rouges**

Domaine Joncy AOC Quincié-en-Beaujolais, Empreinte  
Domaine de La Maurine AOC Saint Chinian, Engouement

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€