

## Carte du 21/09 au 27/09/2022

### Au menu

#### Entrées

Œuf parfait, crème de cèpes, cèpes frais et champignons de Paris

ou

Feuilleté tomate basilic et crème glacée au fromage de chèvre

#### Plats

Suprême de volaille en ballotine, mousseline de carottes, pomme de terre nouvelles et jus de volaille

ou

Lieu noir sauce vierge exotique, fondu de poireaux et orge perlée

#### Desserts et fromages

Dégustation de fromages (Fromagerie Tête d'or)

ou

Pavlova poire

ou

Tiramisu caramel et spéculoos

**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  
dessert glacé maison 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 de Berguerolles IGP Cévennes, épisode cévenol

Domaine du Mont Épin AOC Mâcon-Péronne

##### **Le rosé**

L'enclos de la chance IGP Pays d'Oc, les aiguillettes

##### **Les rouges**

Domaine de Berguerolles IGP Cévennes, le bon rouge qui tâche

Château Guiot AOC Costières de Nîmes, Ni moi Ni toi

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€