

Carte du 23/11 au 29/11/2022

Au menu

Entrées

Crème de Maïs, pop-corn et maïs grillé

ou

Salade d'endives, mousse légère de Gorgonzola et noix de Pécan

Plats

Bar en ballotine, purée de poireaux et chou-fleur,
carottes glacées, Romanesco et sauce au beurre citronné

ou

Suprême de dinde en basse température, sauce aigre douce aux
airelles, patate douce et purée de potimarron

Desserts et fromages

Dégustation de fromages (Fromagerie Tête d'or)

ou

Cheesecake New-yorkais

ou

Tarte tiramisu, glace café

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 Roussely, Favorite Rosé (Pinot Noir) : 8,50€

Les vins du moment :

Les blancs

		Vr(15cl)	¼(23cl)	Pot(46cl)
Domaine Joncy	VDF, Hédoniste	6,5€	10€	15€
Domaine Sébastien Blachon	VDF, cuvée Arthur	6,5€	10€	15€

Le rosé

L'enclos de la chance	IGP Pays d'Oc, les aiguillettes	6,5€	10€	15€
-----------------------	---------------------------------	------	-----	-----

Les rouges

Domaine Campuget	VDF, 1753 Saperavi	6,5€	10€	15€
Domaine Capelanel	AOP Cahors, Petitou	6,5€	10€	15€

Le beaujolais nouveau est arrivé : verre 5,5€. 1/4 : 9€. pot 14€