Carte du 07/11 au 13/12/2022

Au menu

Entrées

Tarte fine de pomme de terre, anchois
et émulsion Ossau Iraty, salade de jeunes pousses

ou

Avocat farci au crabe, sauce tomatée acidulée

Plats

Brandade de cabillaud, coriandre et Mesclun

ou

Mignon de cochon, purée de lentilles aux herbes,
pommes grenailles et jus corsé

Desserts et fromages

Dégustation de fromages (Fromagerie Tête d'or)

ou

Moelleux chocolat et glace vanille

ou

Poire pochée, biscuit et ganache chocolat, glace chocolat

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 :

		Vr(15cl)	¼(23cl)	Pot(46cl)
Les blancs				
Domaine Éric Louis	*VDF, Sauvignon*	*6,5€*	*10€*	*15€*
Domaine Lionel Brenier	*VDF, Intemporel*	*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 Grenache*	*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€

Prix nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé