

Carte du 15/03 au 21/03/2023

Entrées

Mignon de cochon basse température en carpaccio façon
Vitello Tonato

ou

Œuf parfait, asperges vertes croquantes, purée de pois cassés
et sauce hollandaise

Plats

Pavé de thon, sauce vierge exotique, céleri glacé, pilaf de
Quinoa et mousseline de patate douce
(ce plat a été mis au point en exclusivité, en accord mets et
vins avec Antica rosé du Domaine Prapin élevé 6 mois
en fut de chêne*)

ou

Onglet de bœuf, échalote confite, sauce poivre vert
et une Amandine farcie avec son émulsion

ou

À partager à 2 : côte de veau, morilles, pommes grenailles
et sauce morille (+8€/pers)

Desserts et fromages

Dégustation de fromages (Fromagerie Tête d'or)

ou

Dessert d'examen de Thaïs : Autour de l'orange

ou

Tarte fine aux pommes, caramel beurre salé
et glace fromage blanc

Le plat seul - 17,50€

Formule - 22,50€ : Entrée/plat ou,
plat/dessert ou fromages

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

Déjeuner dégustation - 30,50€ : 2 entrées / plat /
dessert ou fromages

Dégustation de fromages en supplément - 7€

Menu P'tit Bistrotier (jusqu'à 8 ans) - 15€

Viande ou poisson, Gnocchi,
un dessert glacé maison et une boisson au choix

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, Pétillante Rosé (Pinot d'Aunis/cabernet franc) : 8,50€

Les vins du moment :

Les blancs

Château Guiot AOC Costières de Nîmes, Ni moi ni Toi

Domaine G. Joncy AOC Quincié, Empreinte

Le rosé

Clos des Saumanes IGP méditerranée

*Domaine Prapin VDF, Antica

Les rouges

Domaine de la Tourlaudière VDF, Roman Irae

Domaine Bonetto-Fabrol AOC Côte du Rhône, Mas Vincente

Vr(15cl) ¼(23cl) Pot(46cl)

6,5€ 10€ 15€

6,5€ 10€ 15€

6,5€ 10€ 15€

7,5€ 11,5€ 17€

6,5€ 10€ 15€

6,5€ 10€ 15€