

## Carte du 24/05 au 30/05/2023

### Entrées

Pain pita au Houmous de fève edamame, tomates confites, pickles de radis, roquette, câpres et fêta

ou

Fleur d'artichaut confite et rôtie au miel, vinaigrette de gingembre, condiment orange et citron

### Plats

Filet de Lieu noir, mousseline de céleri, petits navets, condiment épinards et beurre monté estragon

ou

Côtelettes d'agneau, ail confit et thym frais, douceur de chou-fleur, pois gourmands, brocolis, jus d'agneau

### Desserts et fromages

Dégustation de fromages (Fromagerie Tête d'or)

ou

Cheesecake newyorkais

ou

Tartelette abricot romarin et sucre Galabé, sorbet abricot

**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€ (22cl), Starsky's Gran Torino : 10,50€ (25cl), La Cubula Libre : 10,50€ (25cl), Be Bond : 10,50€ (22cl), Saint Germain Verveine royal : 11,50€ (25cl)

**Bière pression** (25cl) : Ginette (blonde Bio) : 4,5€

### Les vins du moment :

#### **Les blancs**

		Vr(15cl)	¼(23cl)	Pot(46cl)
Domaine J.Huchet	VDF, Chapeau Melon	6,5€	10€	15€
Domaine Joncy	IGP Comtés Rhodaniens, Grains de Chardonnay	6,5€	10€	15€

#### **Le rosé**

Domaine Art'Mas	AOC Côte du Rhône Village Visan	6,5€	10€	15€
-----------------	---------------------------------	------	-----	-----

#### **Les rouges**

Domaine Joncy	IGP Comtés Rhodaniens, Grains de Pinot	6,5€	10€	15€
Château Campuget	AOC Costières de Nîmes, Syrah Grenache	6,5€	10€	15€