

Carte du 31/05 au 06/06/2023

Entrées

Asperges blanches façon Éric Bouchenoire

ou

Salade de pois gourmands, betteraves et chou rave, aux agrumes

Plats

Poisson du jour, polenta, petits pois, courgettes et sauce basilic

ou

Volaille basse température, patate douce, petits navets, chou-fleur et jus de volaille

ou

À partager ou pas : Carré d'agneau rôti, morilles et purée Robuchon (+7/pers)

Desserts et fromages

Dégustation de fromages (Fromagerie Tête d'or)

ou

Tarte chocolat caramel et glace chocolat

ou

Entremet vanille fraises et fruits rouges frais

ou

Cheesecake New-Yorkais

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)

Mocktails Maison : Virgin' To : 7€ (22cl), Spiced Abricot : 7€ (22cl), Virgin Pinky Brewster : 8,50€ (22cl)
Virgin Martini Tonic : 8,50€ (25cl)

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

Bières sans alcool 1664 (33cl) : 4,5€

Les vins du moment :

Les blancs

		Vr(15cl)	¼(23cl)	Pot(46cl)
Domaine Joncy	VDF, Hédoniste	6,5€	10€	15€
Domaine Mirouze	AOC Corbières, Campana	6,5€	10€	15€

Le rosé

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

Les rouges

Domaine de Bergerolles	IGP Cévennes, épisode Cévenole	6,5€	10€	15€
Château Campuget	AOC Costières de Nîmes, Syrah-Grenache	6,5€	10€	15€