

Menu du 24/09 au 05/10/2024

Entrées

Gravlax de saumon, crème de Aji amarillo, betteraves jaunes, mûres

Ou

Gnocchis de ricotta, crème de maïs et artichaut

Plats

Filet mignon de porc, gratin de pommes de terre, champignons forestiers sautés
et jus de viande

Ou

Poisson du jour, ragoût de haricots coco, blettes

Dessert

Fromage de la fromagerie Tête d'or

Ou

Cabosse vanille poire, purée de poire et gel de raisin

Ou

Tarte pistache, glace chocolat blanc, gel citron

Plat : **18€**

Entrée-plat ou plat-dessert ou fromage : **24€**

Entrée-plat-dessert ou fromage : **27€**

2 Entrées-plat-dessert ou fromage : **35€**

Supplément fromage : **7,5€**

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) (détails sur la carte des vins et boissons)

Mocktails Maison : Virgin Martini Tonic : 8,50€ (25cl), Gin Abricot Sunrise : 7,5€ (25cl), Virgin Imperial Fizz : 8,5€ (25cl), Virgin To : 7,5€ (22cl) (détails sur la carte des vins et boissons)

Bière pression : GINETTE (blonde Bio) : 4,5€ (25cl) ; (50cl) 8,5€

Bières sans alcool Brooklyn Brewery IPA (33cl) : 4,5€

Les vins du moment :

Vr(15cl) ¼(23cl) Pot(46cl)

Les blancs

Domaine de Bergerolles IGP Cévennes, Épisode cévenol 7,50€ 11,50€ 16,50€
Domaine Colin AOC coteaux du Vendômois 7,50€ 11,50€ 16,50€

Le rosé

Domaine de Bergerolles IGP Cévennes, J'adore le rosé 7,50€ 11,50€ 16,50€

Les rouges

Château Campuget VDF, Saperavi 7,50€ 11,50€ 16,50€
Château du Bois d'Ariène VDF, 100% Cinsault 7,50€ 11,50€ 16,50€

Eau gazeuse filtrée (70cl) : 1,90€

Café : 2,50€

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

Viande Française