

## Menu du 22/10 au 02/11/2024

### Entrées

Dans l'esprit d'un Vol au Vent, volaille, champignons,  
sauce royale Thaï au Combava, pickles de Girolles

ou

Causa a la Limeña : pomme de terre, avocat, fromage frais, mayonnaise acevichada et  
sauce verte

### Plats

Cœur de Rumsteck, purée de panais, persil tubéreux tomaté et au gingembre,  
jus de viande

ou

Poisson du marché, curry vert, topinambours en mousseline  
et confits

### Dessert

Fromage de la fromagerie Tête d'or

ou

Cannelloni croustillante farci au chocolat, noix  
et glace aux noix du Périgord

ou

Riz au lait à la mangue

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€

**Flûte de pétillant** : Domaine des As, AOC Crémant de Bourgogne : 8,50€

#### Les vins du moment :

		Vr(15cl)	¼(23cl)	Pot(46cl)
<b>Les blancs</b>				
Domaine Jaume	AOC Côte du Rhône	7,50€	11,50€	16,50€
Domaine É.Louis	VDF, Sauvignon	7,50€	11,50€	16,50€
<b>Le rosé</b>				
Domaine de Berguerolles	IGP Cévennes, J'adore le rosé	7,50€	11,50€	16,50€
<b>Les rouges</b>				
Domaine É.Louis	VDF, Pinot noir	7,50€	11,50€	16,50€
Domaine Jaume	VDF, Syrah	7,50€	11,50€	16,50€

**Eau gazeuse filtrée (70cl)** : 1,90€

**Café** : 2,50€