

Menu déjeuner du 19/11 au 30/11/2024

Entrées

Encornet, ragoût de lentilles, sauce crustacés

ou

Tataki de bœuf au Miso, céleri rave mariné au vinaigre de noix de Sophie Joncy et crème de betterave

Plats

Poisson du marché, chou Pak Choï, tombée de légumes de saison et sauce curry

ou

Cuisse de pintade, purée de pomme de terre truffée, topinambour, champignons et jus de viande

Dessert

Fromage de la fromagerie Tête d'or

ou

Sablé breton, poire, crème de châtaigne et sorbet poire maison

ou

Baba au rhum et agrumes, crème au poivre Timut et clémentine pochée

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)
Les blancs				
Domaine Beauregard Mirouze	AOC Corbières, Campana	7,50€	11,50€	16,50€
L'enclos de la Chance	IGP pays d'OC, Les aiguillettes	7,50€	11,50€	16,50€
Le rosé				
Domaine Art'Mas	AOC Côte du Rhône	7,50€	11,50€	16,50€
Les rouges				
Domaine Joncy	IGP Comtés Rhodaniens, Pinot noir	7,50€	11,5€	16,50€
Mas Nicolas	AOC Faugères, Cydonia	7,50€	11,50€	16,50€

Eau gazeuse filtrée (70cl) : 1,90€

Café : 2,50€