

Menu déjeuner du 03/12 au 14/12/2024

Entrée

Poireaux et Nori, pomme verte et glace estragon et raifort maison

ou

Œuf parfait, crème de champignons, châtaignes et champignons sautés

Plats

Poisson du marché, crème d'ail, purée de courge et carottes, sauce vin jaune et bigorneaux

ou

Poitrine de cochon marinée et grillée, Rösti de pomme de terre, Salsifis et Chimichurri

Dessert

Fromage de la fromagerie Tête d'or

ou

Poire caramélisée au vinaigre de noix, compoté de poire, glace yaourt

ou

Crème chocolat noir, noisettes et agrumes

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)	½(23cl)	Pot(46cl)
Les blancs				
Domaine Lou Belvestit	IGP Côte de Thongue	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€

