

Menu déjeuner
Entrée, plat, dessert 34€

ENTRÉES

Poivrons farcis au fromage de brousse, basilic, sauce tomate crue, pignons de pin, échalote et ciboulette 9 €

Maquereaux en gravelax, houmous, pickles d'oignons 9€

Terrine maison de canard, cochon, mirabelles 9€

Jambon de veau, condiments, pomme paille 9€

PLATS

Tarte fine à la tomate, moutarde à l'ancienne, salade d'herbes 19€

Ribs de cochon confits et caramélisés, aubergines fumées, sauce tomate et chipotle 19€

Crudo de thon, sauce vierge, riz croustillant 19€

DESSERTS

Fromage à l'assiette 9€

Meringue, chantilly, coulis de fruits rouges, compotée de nectarines blanches 9 €

Brioche perdue, caramel beurre salé, crème diplomate à la fève de tonka 9€

Communiquez nous vos allergies en début de repas.
Prix net TTC, service compris
Viandes: origine France



VINS BLANCS

Muscadet Les Montys Le parc - 2023	34 €
Verdejo - Trasantier - 2024	25 €
Bourgogne blanc Les petières - 2023	59 €

VINS ROUGES

Bourgogne - Fanny Sabre - 2023	59 €
Malbec S. Delafont - 2020	47 €
Brouilly - Les Nazins - 2023	33 €

VINS ROSÉS

Loire- Le P'tit sans gêne - Vin de France - 2023	35 €
Corse-Sartène San Micheli - 2024	47 €

PÉTILLANTS

Champagne - EPC Brut	80 €
Pétillant naturel - Magmatic	37€

*Envie d'une autre bouteille ou d'un magnum ?
Venez explorer notre cave !*

BOISSONS CHAUDES

Café espresso	3€
Double espresso	4,8€
Café noisette	3,5€
Café crème, cappuccino	6€
Chocolat chaud	6,5€
Thé, infusion	6€

DIGESTIFS

Calvados	13€
Menthe pastille	9€
Eau de vie	10€
Chartreuse verte	15€

COCKTAILS

French 75 <i>gin, pétillant, sucre, citron</i>	15€
Spritz <i>amer français à l'orange, prosecco, eau gazeuse</i>	14€
Framboise fizz <i>eau de vie de framboise, eau gazeuse, citron, sucre</i>	13€