

## Menu du 12/09 au 21/09/2024

### Entrées

Maquereau mariné au citron, Aguachile de pomme, condiment patate douce, pickles de concombre et oignons

Ou

Empanada de bourguignon et échine de porc, crème de poivrons fumés et ail confit

### Plats

Suprême de volaille à basse température, crème de brocoli, brocoli sauté et jus réduit

Ou

Poisson du jour, fenouil rôti, copeaux de fenouil et sauce carotte orange

### Dessert

Fromage de la fromagerie Tête d'or

Ou

Savarin au fromage blanc, figue rôtie et crumble aux noix

Ou

Pavlova aux fruits rouges, siphon et glace yaourt

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)
<b>Les blancs</b>				
Château Campuget	VDF, Viognier	7,50€	11,50€	16,50€
Domaine de Laballe	IGP Landes, Les pieds dans le sable	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>				
Château Campuget	VDF, Saperavi	7,50€	11,50€	16,50€
Château du Bois d'Arlène	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