

# Menus

***Starter - main - dessert***      **36,00 €**

### ***Artisan ice cream from the « lavaux » ice-cream maker***

<b>Starters</b>	<b>10,00 €</b>
-----------------	----------------

<b>Main courses</b>	<b>25,00 €</b>
---------------------	----------------

<b>Cheese</b>	<b>8,00 €</b>
---------------	---------------

<b>Desserts</b>	<b>8,00 €</b>
-----------------	---------------

Mascarpone whipped cream

# Restaurant Albert

## Menus

### Menu du jour *(midis uniquement)*


Entrée du jour – Plat du jour – Dessert du jour **21,00 €**

Entrée du jour – Plat du jour ou Plat du jour – Dessert du jour **18,00 €**

### Menu des Gones *(pour les enfants de moins de 10 ans)*

Plat – Dessert **12,00 €**

### Sélection de vins et boissons

Mâcon Fuissé, « Les Serreudières », Dom. Cornin  2020 38 €

Santenay Blanc, « Le Chainey », Claude Nouveau 2020 44 €

Grignan les Adhémar, « Viognier », Dom. de Montine 2020 28 €

Coteaux d'aix en provence « les béatines » dom. Les béates  2021 25 €

Givry 1<sup>er</sup> cru, « En Veau », Fabrice Masse 2020 42 €

Saint-Aubin 1<sup>er</sup> cru, « Sur le sentier du Clou », Dom. Larue 2020 48 €

Fleurie, domaine des marrans  2020 36 €

Côte de Brouilly, Jean-Paul Brun 2021 36 €

Morgon, « Corcelette », Dom. des Marrans 2019 32 €

Saint-Joseph Rouge, « Empreinte », Philippe Verzier  2020 40 €

Bières artisanales, Brasserie du Mont-Blanc – Blanche, Blonde 33 cl. 5 €

Coca Cola, Coca Zéro, Perrier 33 cl. 4 €

Orangina, Tonic Schweppes, Fuze Tea Pêche 25 cl. 4 €

# Restaurant Albert

## Menus

*Café, Décaféiné, Maison Voisin*

2 €

*Tous nos plats sont faits maison et réalisés à partir de produits frais, en privilégiant les producteurs de proximité. Toutes nos viandes sont originaires de l'Union Européenne.*

*Prix nets T.T.C., service compris.*

*Liste des allergènes disponible sur demande.*