

Menu déjeuner du 22/07 au 02/08

Entrées

Œuf mimosa, salade d'herbes, gel citron et poudre de thym

ou

Brioche frite de crevettes, sauce épicée et pickles de légumes de saison

ou

Gaspacho de concombre à la sarriette, tomates cerises, pita à la fêta et petits pois

Plats

Poisson du jour cuit aux thym, salade d'artichauts, crème et crudité de carottes, bisque façon Barigoule

ou

Comme un Tartare de joue de bœuf fumée à froid, jaune d'œuf confit, pommes Hasselback, comté, pousses et jus de viande

ou

Fallafel de lentilles, houmous épicé, légumes rôtis, pois chiche frit et sauce aux herbes

Desserts ou fromages

Fromage de la fromagerie Tête d'or

ou

Nuage crémeux à la cacahuète, cacahuètes caramélisées, praliné cacahuète et glace chou chou

ou

Entremet pêche verveine, coulis pêche et sorbet abricot verveine

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 : 8,50€

Les vins du moment : Verre (15cl) : 7,50€ ; ¼ pot (23cl) : 11,90€ ; ½ pot (46cl) : 16,90€

Les blancs

Château Campuget IGP Gard, Un petit blanc

Château Campuget VDF, Assyrtiko

Le rosé

Domaine de Berguerolles IGP Cévennes, J'adore le rosé

Les rouges

Domaine Prapin AOC Coteaux du Lyonnais, Entre Ciel et Terre

Domaine Solence IGP Ventoux, Les 3 Pères

Eau gazeuse filtrée (70cl) : 1,90€

Café : 2,50€