

# Menus Midi uniquement du Lundi au Samedi

room\_service

## Menu du jour

Entrée, plat, dessert

**17,00€**

## Entrée du jour

8,00 € à la carte

**8,00€**

## Plat du jour 11,00€

## Menu à 17.00€ Entrée, Plat, Dessert

Entrée, Plat, Dessert

## Entrée au choix

8,00 € à la carte

**8,00€**

### Charcuterie

#### Entrée du jour

Voir tableau

**8,00€**

**Rosace de Courgette Farcie au Thon, Fromage blanc, Ciboulette sur Sablé et Pignon de Pin**

**8,00€**

**Tarte Tatin Tomate Cerise et sa gelée Balsamique**

**8,00€**

**Verrine de Crémeux Parmesan jambon cru Serrano et Poivron**

**8,00€**

#### Plat du jour 11,00€

Voir tableau

## **Plat au choix**

11,00€ à la carte

**Andouillette de Vire AAAAA**

**11,00€**

**Tagliatelle du jour**

**11,00€**

**Raviole farcie**

**11,00€**

**Piece du Boucher**

**11,00€**

**Grande salade composée**

**Grande Salade composée + Dessert**

**15,00€**

## **MENU à 22€ Entrée,Plat,Dessert**

### **Entrées**

### **Plats**

**Pavé de Boeuf Aubrac**

17,00€

**17,00€**

**Magret Canard entier sup 5€ dans le menu à 20€**

**20,00€**

**Pavé Achille de boeuf**

**17,00€**

**Gambas flambée Pastis**

**17,00€**

**Entrecôte de Boeuf 220/250 gr**

**17,00€**

**Tartare de Boeuf 180 gr**

**17,00€**

**DOS de Cabillaud ou Pavé de Saumon**

**17,00€**

**Cervelle d'Agneaux**

**17,00€**

## A la carte

### Pavé de Boeuf Aubrac

180 gr ±  
17,00€

### Pavé Achille de boeuf

17,00€

### DOS de Cabillaud ou Pavé de Saumon 17.00EUR

17,00€

### Entrecôte grillée ≠ 220g

17,00€± 220g

### Tartare Frite

17,00€180g

### Cervelle d'Agneaux

Poêlé au beurre  
17,00€

### Magret de canard entier

Sup 4,00€ dans le menu à 22,00€  
20,00€

**Dessert**  
**5,00€**

### Verrine Citron meringue

### Glace/Sorbets:

2 boules

### Fromage Blanc:

Sucre ou coulis

### Moelleux au chocolat

### Crème brûlée

2 parfums au choix

### Clémentine

### Mousse Chocolat

### Salade de Fraise

### Tiramisu speculos

### Chantilly sup 1€

### Iles Flottante

### Verrine Citron meringue

## LE COIN DU SOMMELIER

1/4 Pichet Cote du Rhône Andrines  
4,50€

1/2 Pichet Cote du Rhône Andrines  
8,00€

# MENU ENFANT

10,00€

room\_service

### 1 Boisson au choix

Verre Coka, jus d'orange, pomme, ananas, sirop

**Steack Haché frites fraiche**

**Croustillant de Poulet frites fraiche**

**plat**

**Steack Haché frites fraiche**

**Croustillant de Poulet frites fraiche**

**dessert**

**Glace 1 boule ou 1 Batonnet**

## Vente à emporter

room\_service

### PLATS

### DESSERTS 4 €

# VENDREDI MIDI AÏOLI

Tous les vendredi midi

room\_service

### dessert

VOIR TABLEAU

### plat

### Aïoli

Morue, PDT, Oeuf, Carotte, Courgette, Choux Fleur, Pois Chiche, Bulot

# LE COIN DU SOMMELIER

Vin de Pays du Gard au Pichet 1/4 L 1/2 L Côte du Rhône Domazan Blanc, Rosé, Rouge 4,50€ 8,00€ Verre 12 cl 50 cl 75 cl Domaine Clavel IGP Blanc, Rosé, Rouge 3,00€ -- 15,00€ Orélie Vignerons Ardéchois Blanc 3,00€ -- 14,00€ Domaine Pélaquié Côte du Rhône Blanc, Rosé, Rouge 3,80€ -- 18,00€ Golf Saint Tropez Côtes de Provence Rosé -- -- 22,00€ Paul Jaboulet Aîné Blanc Viognier 4,00€ -- 20,00€ Domaine de Valdition Bio Alpilles Blanc, Rosé, Rouge -- 20,00€ 23,00€ Domaine Métifiot IGP Bio Alpilles Blanc, Rosé -- -- 25,00€ Domaine Eole AOP Bio Blanc, Rosé, Rouge -- -- 31,00€ Domaine Bois de Saint Jean Côtes du Rhône Rouge 3,80€ -- 18,00€ Puech-Haut Argali Pays d'Oc Rosé -- -- 33,00€ Château Saint Hilaire Coteaux Aix en Provence Rouge -- 23,00€ 29,00€ Domaine Pélaquié LIRAC Rouge -- -- 30,00€  
Domaine Luc Pélaquié LIRAC Blanc 6,00€ -- 31,00€