

Menu déjeuner du 05/08 au 09/08 et du 19/08 au 23/08

Entrées

Gâteau de foies de volaille aux saveurs d'Asie, chips d'algues, pickles, sauce aux feuilles de citronnier

ou

Rillettes de poissons, agrumes, salade d'herbes et focaccia au thym

ou

Beignets fromagés, pesto, pommes de terre en texture

Plats

Ceviche, salade de riz, émulsion de riz et citron, et herbes fraîches

ou

Joue de bœuf cuite à basse température puis grillée, coulis de poivron, ratatouille, pommes de terre fondantes et jus

ou

Polpettes végétariennes à la bolognaise, aubergine grillée, crème de parmesan et spaghetti

Desserts ou fromages

Fromage de la fromagerie Tête d'or

ou

Tartelette déstructurée mûre et myrtille, gel de fruit rouge, granité mûre

ou

Mousse au chocolat, praliné cacahuète et glace caramel et cacahuète

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), Be Bond : 10,50€ (22cl),
(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
Domaine de la Barbinière AOC Fief Vendéens Chantonay, Silex

Le rosé

Domaine de Berguerolles IGP Cévennes, J'adore le rosé

Les rouges

Domaine Dupasquier AOC Savoie, Pinot noir
Château Campuget AOC Costières de Nîmes, Invitation

Eau gazeuse filtrée (70cl) : 2,50€

Café : 2,50€

Prix nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.