



LA CARTE

Pour l'apéritif

- La planche à partager pour 2 personnes (**Uniquement le soir**) : 20,00 €
Foie gras de canard, Tataki de canard, Tartare de thon, Tarama, Guacamole,
Salade de fruits de mers en persillade

Les entrées

- Foie gras de canard du Sud-Ouest mi cuit, confiture de figes, pain d'épice 16,50 €
Accord met/vin : Verre de Vin blanc Moelleux du moment 6,50€
- Ravioles à la chair de crabe, coulis tomate au basilic 12,50 €
- Tartare de thon aux épices douces, citron et guacamole 13,50 €
- Tarama maison, pain grillé et bouquet de salade 11,50 €
- Tomates multicolores & sa mozzarella fior di latte, huile d'olive et crème de balsamique 12,00 €

LA CARTE

Les viandes

- Magret de canard rôti, sauce aux fruits exotiques, pommes de terre sautées et purée de carottes *(Origine France)* 23,00 €
- Carpaccio de Bœuf Charolais, huile d'olive citron, copeaux de parmesan servis avec des frites maison et salade *(Origine France)* 22,00 €
- Entrecôte de Bœuf Simmental (300g), sauce Béarnaise, pommes de terre sautées en persillade et salade. *(Origine Allemagne)*
Accord met et vin : Corbière Château Lastours, AOP Simone Descamps, 6,00€ le verre 28,00 €
- Pluma de cochon grillée (180g), sauce à la framboise, purée de pomme de terre à l'huile d'olive *(Origine France)* 26,50€

Les poissons

- Tentacules de poulpe sautés en persillade, tomates cerises et piment d'Espelette, risotto Arborio
Accord met et vin : Viré Clessé cuvée spéciale de la Cave de viré, 6,50€ le verre 25,00 €
- Tataki de Saumon, sauce Thaï, cébettes, pousse de soja, coriandre et riz blanc 24,00 €
- Bar grillé servi entier (*environ 250g*), poêlée de légumes de saison
Accord met et vin : Beaujolais blanc AOP, 5,50€ le verre 24,00 €
- Assiette Végétarienne (*riz thaï, purée du moment, poêlée de légumes, pommes de terre sautées, bouquet de salade verte, coulis de tomate au basilic*) 20,00 €

Garniture en supplément : Frites fraîches, Riz blanc, Risotto, Poêlée de légumes, Pomme de terre sautées
4,00 €



LA CARTE

Fromages

- Faisselle de la Fromagerie du Passeloup, crème ou coulis fruits rouges 5,50 €
- Comté doux AOP affinage 6 mois, noix et bouquet de salade 6,00 €

Les Desserts

- Brioche pain perdu, coulis de caramel et glace à la praline rose 7,50 €
- Gaufre au sucre, chantilly sauce caramel ou chocolat 7,50 €
- Mi cuit au chocolat cœur coulant, sauce caramel, sorbet framboise 7,50 €
- Profiteroles maison, glace vanille, sauce chocolat et chantilly 8,00 €
- Assiette de Fraises et framboises aux sucre et chantilly 8,00 €
- Café gourmand 8,00 €
- Thé gourmand 9,00 €
- Glaces et coupes glacées

Vin de dessert :

Maury, Mas Amiel, 8cl 4,50 €

Pur Grenache. Vin doux naturel au nez de fruits rouges et noires, la bouche est fine et opulente. Coup de cœur

Menu enfant (jusqu'à 10 Ans) 12,50€

Sirop

Viande ou poisson

Garnitures du moment

Batônnet glacé de La Glacerie des Pierres Dorée

Vanille chocolat ou Framboise chocolat blanc

Composez votre coupe

1 Boule : 3,50€ 2 Boules : 7,00€
Supplément coulis ou crème Fouettée : 1,00€

Crèmes Glacées

Vanille de Madagascar
Chocolat Intense 70%
Caramel Fleur de Sel de Guérande
Café
Praline Rose

Les Sorbets Pleins Fruits

Menthe Fraiche
Citron Jaune
Framboise
Pêche de Vigne
Pomme Granny
Cassis
Orange

Nos coupes Glacées :

Les Classiques 8,50€

Café ou Chocolat Liégeois

Deux boules café, café, chantilly, amandes
ou Deux boules Chocolat, sauce chocolat,
chantilly, amandes

Vacherin Fruits Rouges

Une boule vanille, une boule framboise,
meringue, coulis de fruits rouges, chantilly

Iceberg

Une boule chocolat, une boule menthe,
sauce chocolat, chantilly

Coupe du verger

Une boule pêche de vigne, une boule
orange, coulis de fruits, chantilly

Les Alcoolisées 9,00€

Irish

Deux boules café, whisky

Bourguignonne

Deux boules cassis, Marc de Bourgogne

La Pulpeuse

Deux boules citron, crème de citron

After Eight

Boule chocolat, boule menthe, Crème de
menthe

La Normande

Deux boules pomme, Calvados