

menu Régalien

du midi (lunch only)

ENTREE + PLAT + DESSERT 25 €

*** ENTREE + PLAT / PLAT + DESSERT 21 €**

Falafels, 

Houmous, crackers aux graines de pavot

ou

Panna cotta de chou-fleur, tartare de crevettes roses

**** ** ***

Poitrine de cochon (IGP Sud-Ouest) jus acidulé,

Pommes de terre rôties et Pleurotes

ou

Retour de la criée,

Polenta crémeuse aux olives et huile vierge

ou

Plat végétarien 

(Aubergine farcie, céréales aux épices, Tofu fumé et crème de coco au Curry)

**** ** ***

Assiette de fromage du moment

ou

Gaspacho de Pêches jaunes,

Granola maison, glace au miel

ou

Profiteroles au chocolat

Suggestion de vin au verre :

- Blanc : AOP Chignin (vin de Savoie) 2023 vieilles vignes de chez Berthollier, certifié bio ...7 €
- Rouge : AOC Cahors 2022, Château Les Croisille, 100% Malbec, certifié bio ...7 €
- Rosé : AOP Côtes de Provence, domaine La Navicelle, certifié biodynamie 2025 ...6 €

Les softs :

Euskola original (cola Basque), Euskola Zéro 4,50 €

Bière blonde bio Basque sans alcool « Getaria » 6 €

UNAJU (Abricot/Thym, Ananas/Basilic, Citron/Menthe) 5,30 €

Thé glacé maison sans sucre ou pêche blanche « Monin » 5,50 €

Limonade artisanale Lorina 33cl 4.50 €

**Menu 2 plats du midi : Excepté le samedi midi, jours fériés et groupes à partir de 8 personnes*