

MENU DU JOUR

Midi uniquement du mercredi au Vendredi

PLAT	11€00
ENTRÉE - PLAT	13€00
PLAT - DESSERT	13€00
ENTRÉE - PLAT - DESSERT	15€00

MENU ENFANT

Steak frites - sirop - 1 boule de Glace	10€00
---	-------

SALADES

VÉGÉTARIENNE	12€00
Selon l'inspiration du chef	
CHEVRE CHAUD MIEL	13€50
Salade, toasts de chèvre, croûtons, oeufs, tomates, oignons	
GESIER	11€00
Salade, gésiers, oeufs, tomates, oignons	
GOURMANDE	15€00
Salade, foie gras, pain d'épice, magret fumé	
SAUMON	15€00
Salade, tomates, saumon, avocat	

BURGERS

CHAROLAIS	16€00
Steak haché charolais, bacon, cheddar, tomates, oignons rouges	
CHICKEN	16€50
Filet de poulet pané, tomates, oignons frits, cheddar, sauce barbecue	

Remplacement frites par légumes dans les planches : 1€50

PÂTES & RISOTTO

PASTA CARBONARA	14€00
Linguines, lardons, crème, oignons, parmesan rapé	
PASTA FORMAGGIO	14€00
Linguines, sauce 3 fromages	
PASTA BOLOGNESE	12€50
Linguines, sauce bolognaise et boeuf haché	
RISOTTO SAINT JACQUES	17€00
Risotto crémeux, saint jacques snackées	

PLANCHES

PIECE DU BOUCHER	18€00
Salade composée, frites, piece du boucher, Sauce au choix	
ENTRECÔTE CHAROLAISE	19€00
Salade composée, frites, Entrecôte charolaise, Sauce au choix	
BROCHETTE	22€00
Salade composée, frites, brochette canard/boeuf, Sauce au choix	
TARTARE DE BOEUF	18€00
Salade composée, frites, tartare de boeuf préparé	
CUISSE DE CANARD CONFITE	22€00
Salade de foie gras, frites, Cuisse de canard confite	
MAGRET DE CANARD	25€00
Salade de foie gras, frites, magret de canard entier	
SOURIS D'AGNEAU	22€00
Salade de saumon, frites, Souris d'agneau et son jus de thym	
GAMBAS	21€00
Salade composée, frites, gambas flambées au whisky	
TARTIFLETTE	18€00
Salade verte, Tartiflette, jambon blanc et jambon cru	
CAMENBERT RÔTI	18€00
Salade verte, Pomme de terre, camembert rôti, et sa charcuterie	

12 cl 75 cl

5 € 26 €

Cave de Rasteau "Ortas Tradition"

AOP Rasteau - Rhône

La bouche est fraîche, fruitée et ample, joliment équilibrée et structurée par des tanins polis et réglissés sur une belle fraîcheur épicée-poivrée depuis l'attaque jusqu'à la finale persistante.



6 € 32 €

Domaine Des Entrefaux

Charles Et François Tardy



AOP Crozes Hermitage - Rhône

De jolis tanins fruités accompagnent tous styles de plats.



6 € 34 €

Domaine Richard "Cuvée Prémices"

AOP Saint Joseph - Rhône

Typique de son appellation, un vin 100% Syrah aux parfums poivrés et fruités.



6 € 29 €

Mouton Cadet Réserve

AOP Bordeaux

Complexe, suave, épicé, ce vin développe des arômes d'épices douces et de vanille.



7 € 36 €

Domaine Collotte "Vieilles Vignes"

AOP Marsannay - Bourgogne

Toute la typicité du Pinot noir de Bourgogne.



8 € 43 €

Aegerter Jean Luc Et Paul

"Réserve Personnelle"

AOP Maranges 1er Cru - Bourgogne

Un vin puissant aux arômes de fruits rouges. Charmé et ample.

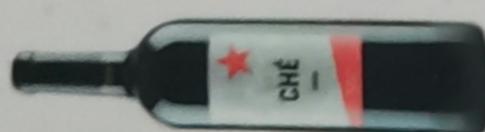


4 € 23 €

San Juan "Ché"

VSIG Argentine

Des fruits noirs, de la souplesse. Gouleyant!



6 € 34 €

Escudo Rojo - Rothschild

VSIG Vin du Chili

Un vin rond, complexe et concentré, porté sur l'extraction du fruit. Belle découverte!



8 € (10 cl) 55 €

Mumm "Cordon Rouge"

AOP Champagne

Une cuvée emblématique fraîche en bouche avec une forte persistance, qui présente des arômes complexes de fruits frais et de caramel.



Carte des Vins



Prix nets exprimés en euros, service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
Tous les vins présents sur la carte contiennent des sulfites.

Castel Frères "Clos Des Orfeuilles"

AOP Muscadet Sèvre Et Maine Sur Lie Loire

Nez expressif, notes d'agrumes et de fruits jaunes, finale longue et savoureuse. Médaille d'or en 2016 au challenge millésime BIO.

 12 cl  75 cl

4,50 € 21 €



Joseph Mellot "Le Troncsec"

AOP Pouilly-Fumé - Loire

Un vin fin et équilibré, avec une bonne persistance. Une belle expression du terroir.

6,50 € 36 €



Mouton Cadet

Baron Philippe de Rothschild

AOP Bordeaux

Un classique, rond et structuré.

5 € 28 €



XVIII Saint-Luc

IGP Côtes de Gascogne Sud Ouest (Moelleux)

Vin gourmand et finement acidulé, structuré sur le fruit à chair blanche, avec des notes d'agrumes et de fruits exotiques. La finale est harmonieuse et croustillante.

4 € 20 €



Naturalys Chardonnay

Gérard Bertrand

IGP Pays D'Oc - Languedoc-Roussillon

Cette cuvée 100% Chardonnay est très typique : nez de fruits blancs et d'agrumes (pêche, pamplemousse) et bouche suave et onctueuse.

4 € 19 €



Les Javelles "Viognier"

IGP Pays D'Oc - Languedoc-Roussillon

Vin très rond, expressif et long en bouche, aux arômes intenses d'abricot, de fleurs (lavande, violette) et d'agrumes.

4 € 19 €



Cigalus Gérard Bertrand

IGP Aude Haute Rive Languedoc-Roussillon

Vin charnu et soyeux, ample avec des notes de vanille, de grillé, de beurre et de fruits exotiques.

8 € 48 €



André Ducal

AOP Saint-Véran - Bourgogne

Un vin blanc frais et parfumé qui plaira au plus grand nombre.

5,50 € 28 €



Domaine Voarick

AOP Mercurey - Bourgogne

Bouquet de fruits mûrs et juteux. Une finale toastée et agrumes.

6 € 33 €



Louis Robin

Côte Roannaise

Rosé gouleyant, charnu et subtil avec une belle longueur en bouche.

4 € 18 €



Réserve Des Vignerons

"Robert Et Marcel"

AOP Cabernet D'Anjou - Loire

Une appellation incontournable du Val de Loire reconnue partout en France.

 12 cl  75 cl

4 € 18 €



Gris Blanc - Gérard Bertrand

IGP Pays D'Oc - Languedoc-Roussillon

Rosé unique et incontournable, sa couleur cristalline et ses arômes frais minéraux vous séduiront !

4 € 21 €



Cuvée Anaïs

AOP Côtes de Provence

Ce vin développe des arômes de fruits exotiques (pamplemousse, litchi, mangue) et de fleurs blanches qui apportent de la finesse.

4,50 € 23 €



Château Cavalier - "Cuvée Marafiance"

AOP Côtes de Provence

Nez floral et fleuri aux notes d'agrumes, terminant sur une touche épicée. Finale marquée par une belle minéralité.

5 € 28 €



Louis Robin

Côte Roannaise

Un côte Roannaise avec du caractère mais qui saura se faire apprécier de tous.

4 € 18 €



Les Javeaux

AOP Saint Nicolas de Bourgueil - Loire

D'une belle intensité, c'est un vin rouge plaisir, fruité et léger.

5 € 25 €



Naturalys Syrah - Gérard Bertrand

IGP Pays D'Oc - Languedoc-Roussillon

Cultivé en agriculture biologique, le cépage Syrah dévoile ici des arômes séduisants d'épices douces.

4 € 18 €



Domaine de Villemajou

Gérard Bertrand

AOP Corbières-Boutenac Languedoc-Roussillon

Un bouquet complexe où se mêlent des notes de fruits compotés et d'épices douces.

5 € 28 €



Cigalus Gérard Bertrand

IGP Aude Hauterive Languedoc-Roussillon

Le domaine de Cigalus est cultivé en biodynamie.

8 € 48 €



Le Petit Visan

AOP Côtes du Rhône

Médaillé à Orange pour sa robe charmeuse, ses arômes expressifs et sa bouche pleine de gourmandise pour enrober tout ça.

4 € 19 €

