



RESTAURANT TRADITIONNEL & BISTRONOMIQUE

NOS SUGGESTIONS DE SAISON

CORDON BLEU EN BALLOTINE
SAUCE GORGONZOLA
POMMES AU FOUR
20€

SALTIMBOCCA DE VEAU REVISITÉ, CÈPES, JAMBON DE
PARME, AUBERGINE, MOZZARELLA
POMMES AU FOUR
22€

FILET DE LOUP AU BEURRE BLANC ACIDULÉ
VELOUTÉ DE PATATE DOUCE, LÉGUMES GLACÉS,
RIZ BASMATI
25€

BURGER À LA CRÈME D'OIGNONS CONFITS, POITRINE
FUMÉE, PICKLES
FRITES MAISON
20€

(FAÇON ROSSINI)
25€

HACHIS PARMENTIER DE CANARD
MESCLUN
23€

FILET DE BOEUF EN TAGLIATA
HUILE DE TRUFFE, PARMESAN, ROQUETTE
FRITES MAISON
34€

TARTARE DE BOEUF À L'ITALIENNE, TUILE DE PARMESAN
POMMES AU FOUR, MESCLUN
20€

MENU ENFANT (-10 ANS).
PLAT AU CHOIX + SOFT
15€



RESTAURANT TRADITIONNEL & BISTRONOMIQUE

NOS DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT
6€

TIRAMISU NUTELLA
6€

CRÈME BRÛLÉE PISTACHE
6€

POIRE POCHÉE AU VIN ROUGE
, CANNELLE ET ORANGE
6€

CAFÉ GOURMAND
9€



RESTAURANT TRADITIONNEL & BISTRONOMIQUE

NOS VINS

VINS ROUGES

	<u>Verre</u>	<u>75cl</u>
--	--------------	-------------

• PAUL MAS MALBEC Vin de pays d'Oc IGP	7€	28€
---	----	-----

• PIC SAINT LOUP GRAND TERROIR Pic Saint Loup AOC	8€	36€
--	----	-----

• LE CHANT DU MERLE MERLOT Vin de pays du Gard IGP	6€	23€
---	----	-----

• À L'OMBRE DES FONTAINES Côtes du Rhône AOP	7€	28€
---	----	-----

VINS BLANCS

	<u>Verre</u>	<u>75cl</u>
--	--------------	-------------

• ÎLES BLANCHES VIOGNIER Vin de pays du Gard IGP	7€	28€
---	----	-----

• DOMAINE JULIANNA Vin certifié AB(agriculture bio)	7€	27€
--	----	-----

• LE CLAN DES LOUPS Côtes du Rhône Villages St Gervais	8€	29€
---	----	-----

VINS ROSÉS

		<u>75cl</u>
--	--	-------------

• CUVÉE JULIANNA Vin certifié AB(agriculture bio)	7€	27€
--	----	-----

• CHÂTEAU MENTONE INSTANTS Côtes de Provence AOP		29€
---	--	-----

<u>VIN DE PAYS DU GARD IGP</u>	<u>Verre</u>	<u>25cl</u>	<u>50cl</u>
Rouge, Blanc, Rosé	4€	7€	13€



RESTAURANT TRADITIONNEL & BISTRONOMIQUE

NOS SOFTS

SODAS

25cl 33cl

- | | | |
|-----------------------------|-------|-------|
| • FUZE TEA | 3.80€ | |
| • COCA COLA, COCA COLA ZÉRO | | 3.80€ |
| • LIMONADE BLUE COAST BIO | | 3.80€ |

EAUX

50cl

- | | |
|------------------|-------|
| • SAN PELLEGRINO | 4.50€ |
| • ÉVIAN | 4€ |

JUS DE FRUIT GRANINI

25cl

- | | |
|-------------------------|-------|
| • ANANAS, ORANGE, POMME | 3.80€ |
|-------------------------|-------|

SIROP MONIN

- | | |
|---|----|
| • CITRON, GRENADINE, MENTHE,
PÊCHE BLANCHE, ORGEAT | 3€ |
|---|----|

BOISSONS CHAUDES

- | | |
|--------------|----|
| • CAFÉ | 2€ |
| • CAPPUCCINO | 3€ |
| • THÉ | 3€ |

NOS BIÈRES

BIÈRES EN BOUTEILLES

33cl

- | | |
|--|----|
| • FIDÈLE ARTISANALE BIO
Lager ou Ambrée | 6€ |
|--|----|



RESTAURANT TRADITIONNEL & BISTRONOMIQUE

NOS SPIRITUEUX

APÉRITIFS & DIGESTIF

	<u>4cl</u>	<u>7cl</u>
• COGNAC	8€	
• WHISKEY	8€	
• PASTIS	4€	
• RHUM	8€	
• VODKA	8€	
• GET 27	6€	
• LIMONCELLO	6€	
• PROSECCO		7€
• MARTINI BLANC/ROUGE		6€
