

# menu Régalien

du midi (lunch only)

ENTREE + PLAT + DESSERT 25 €

\* ENTREE + PLAT / PLAT + DESSERT 21 €

Œuf Parfait bio façon Caponata

*ou*

Gaspacho de Melon, concombre et Feta

\*\* \*\* \*


Salade César façon Régalien

(Burratina, tomates confite, poulet frit, et anchois frais)

*ou*

Retour de la criée en Ceviché

*ou*

Plat végétarien 

(Taboulé Libanais et légumes grillés, crème d'asperges blanches)

\*\* \*\* \*

Assiette de fromage du moment

*ou*

Mont-Blanc glace vanille et Myrtilles

*ou*

Nage de fruits rouges au Lillet, sorbet Litchi

## Suggestion de vin au verre :

- Blanc : AOC Cour-Cheverny, cuvée 1519, Domaine Sauger 2023 ...7 €
- Rouge : AOP Côtes d'Auvergne, Domaine Miolanne vin bio certifié 2025...7 €
- Rosé : AOP Côtes d'Auvergne, Domaine Miolanne vin bio certifié 2025...6.50 €

## Les softs :

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

Bière blonde bio Basque sans alcool « Getaria »...6 €

Limonade artisanale, ou orange pétillante du Pays Basque...4,50 €

Virgin Mojito maison Vitamont certifié bio...5,50 €

Thé glacé maison sans sucre ou au sirop (Agave, Pêche Blanche ou Jasmin) 5 €

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