

# Menu déjeuner du 02/12 au 13/12

## Entrées

Velouté Butternut et carotte aux parfums Thaï, crumble de graines

ou

Tartelette feuilletée aux oignons, poitrine fumée au sapin, crème Chorizo

## Plats

Poisson du jour, orge perlée, Fenouil, comme une sauce César chaude

ou

Veau, mousseline de panais, poireau confit et pommes grenailles, jus

ou

Fallafels de lentilles, semoule croustillante aux épices d'Orient,  
navets et Houmous (végétarien)

## Desserts ou fromages

Fromages de la fromagerie Tête d'or

ou

Cheesecake, caramel de vin chaud et poire

ou

Riz au lait au chocolat, noisettes et orange, rose des sables choco noisettes

Plat : **18€**

Entrée-plat ou plat-dessert ou fromage : **24€**

Entrée-plat-dessert ou fromage : **28€**

2 Entrées-plat-dessert ou fromage : **36€**

Supplément fromage : **7,5€**

**Cocktails Maison :** Starsky's Gran Torino : 10,50€ (25cl), Be Bond : 10,50€ (22cl), Saint-Germain verveine (25cl)  
(détails sur la carte des vins et boissons)

**Mocktails Maison :** Virgin Martini Tonic : 8,50€ (25cl), Virgin Imperial Fizz : 8,5€ (25cl)  
(détails sur la carte des vins et boissons)

**Bière pression :** Ginette (blonde Bio) : 4,5€ (25cl) ; (50cl) 8,5€

**Bières sans alcool** Brooklyn Brewery IPA (33cl) : 4,5€

**Flûte de pétillant :** 8,50€

**Les vins du moment :** Verre (15cl) : 7,50€ ; ¼ pot (23cl) : 11,90€ ; ½ pot (46cl) : 16,90€

### Les blancs

Domaine de la Barbinière AOC fief Vendéens Chantonay, Silex

Château de Berguerolles IGP Cévennes, épisodes Cévenol

### Le rosé

Domaine de Berguerolles IGP Cévennes, J'adore le rosé

### Les rouges

Domaine de Mirabeau IGP Pays de l'Hérault Colline de la Moure, Tour de main

Mas Nicolas AOC Faugères, Cydonia

**Eau gazeuse filtrée (70cl) :** 2,50€

**Café :** 2,50€

Prix nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.