

# menu Régallien

du midi (lunch only)

**ENTREE + PLAT + DESSERT 25 €**

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

Pissaladière

(*anchois frais, compotée d'oignon, mozzarella et olives noires*)  
ou

Carpaccio de tête de veau sauce ravigote

\*\*\*

Travers de cochon et lentilles vertes

ou

Retour de la criée,

Mousseline de pois cassés, huile vierge

ou

Plat végétarien 

(*Lasagne de légumes*)

\*\*\*

Assiette de fromage du moment

ou

Pomme au four, crème anglaise

ou

Savarin au Rhum et fruits confits

## Suggestion de vin au verre :

- Blanc : Chinon, 100% Chenin, Domaine de la Noblaie, certifié bio 2023 ... 7 €
- Rouge : Cahors, 100% Malbec, Château Les Croisille, certifié bio et Demeter 2022... 7 €
- Les Bulles : AOP Crémant de Loire Brut domaine « Les Quarterons » ... 8 €

## Les softs :

Euskola original (cola Basque), Euskola Zéro ou Limonade Lorina 33cl... 4,50 €

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

Unaju... 5,30€ *Pêche mélisse, Pamplemousse/sureau, Citron/menthe*

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