

# menu Régalien

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*