



Les Apéritifs



Kir Plat Scl 4,00€

Kir Pétillant 8cl 4,50€ 16cl 8,00€

Vouvray Brut ou 1/2sec. 8cl 4,00€ 16cl 7,00€

Muscat Rivesaltes Bio Scl 5,00€

Coteau du Layon Scl 5,10€

Malibu Jus de Fruits 12cl 4,50€

Martini Blanc / Rouge 6cl 3,50€

Porto Rouge 10 ans 6cl 4,50€

Suze 6cl 3,50€

Picon Bière 25cl 5,50€

Picon Vin Blanc 12cl 4,50€

Pamplemousse Rosé 12cl 3,50€

Ricard 2cl 2,50€ 4cl 4,00€

Whisky Ballantines 2cl 3,50€ 4cl 6,00€

Whisky Jack Daniel's Single Barrel 2cl 4,50€ 4cl 8,00€

Whisky Coca (Ballantines) 2cl 4,50€ 4cl 7,00€

Bailey's 4cl 4,00€



Les Cocktails



Prudence 6cl.....4.90€

Safari, Calvados, zest de citron

Perroquet des Antilles 12cl.....5.50€

Tonic, Jus d'ananas, jus de banane, Sirop de kiwi, Curaçao bleu

Strawrange Passoa 19.5cl.....6.50€

Pur jus d'orange, Passoa, sirop de fraises

Soho Lagon Bleu 25cl.....8.00€

Jus de pamplemousse, Soho, Curaçao



Les Entrées



Le Crottin de chèvre :

*Crottin de chèvre chaud servi sur toast, accompagné de salade verte, lardons et noix
avec une touche de miel d'acacia*

*(hot goat's cheese served on toast, accompanied by green salad, bacon and walnuts
with a touch of acacia honey)*



La Saint Nectaire:

Cromesquis de Saint Nectaire sur lit de salade, accompagnés d'un oeuf* poché,
de fines tranches de poitrine fumée et pignons de pin*

*(Saint Nectaire cromesquis on a bed of salad, accompanied by a poached egg.,
thin slices of smoked brisket and pine nuts)*



La Périgourdine :

Salade, gésiers de canard confits, magrets de canard fumé, noix, tomate*

(Salad, confit duck gizzards, smoked duck breasts, nuts, tomato)



Prix nets, service compris



Les Plats



Le Filet de Loup

*Filet de poisson et sa Sauce Maison** accompagné de Légumes Vapeur
(Sea bass and its homemade Sauce served with steamed vegetables)*



Le Filet de Canette*

*Filet de canette et sa sauce cassis ou mangue servi avec pommes mitraille
(Bobbin filler and blackcurrent or mango sauce with grape potatoes)*



La Bavette d'ailoyau (origine UE)

*Pièce de Boeuf servie avec sa Sauce Maison** accompagnée de frites Maison
(Beef Sirloin served with Homemade Sauce, accompanied by homemade fries)*



** Susceptible de modification selon notre fournisseur, indépendamment de notre volonté!*

*** N'hésitez pas à demander les sauces proposées lors de votre commande*

Prix nets, service compris



Les Desserts



Crème Brûlée infusée à la cardamome*

Cardamom-infused crème brûlée

Découvrez cette épice au goût camphré et légèrement citronné



Coulant Chocolat Noir*

Accompagné de sa crème Anglaise à la Cardamome

ou d'une boule de glace artisanale au choix

*(Dark Chocolate Coulant Accompanied by its Cardamom English cream
or a scoop of artisanal ice cream of your choice)*



Tiramisù, l'original*

(Tiramisù, the original)

** Allergènes : oeuf, lactose, fruits à coque*

Prix nets, service compris

Entrée + Plat + Fromage + Dessert : 39.90€

Entrée + Plat + Dessert : 36.90€

Entrée + Plat : 30.90€

Plat + Dessert : 25.90€



Les Petits Plus



Assiette de 3 Fromages : 6.50€

Servie avec sa salade verte

(Plate with 3 cheeses served with green salad)



Carafe de Vin de Table 25cl : 5.00€

Rouge, Blanc et Rosé



Digestifs : Nous consulter

Prix nets, service compris