



MENU DU JOUR

- Entrée + Plat + Dessert

26,00€

- Entrée + Plat ou Plat + Dessert

23,00€

- Plat du jour

16,00€

Tous nos plats sont « faits Maison » et sont élaborés sur place à partir de produits bruts, frais et de saison.



SUGGESTIONS DE LA SEMAINE

Les entrées

- Ravioles de betteraves (betterave origine Grand-Est), mousse de chèvre frais, pignons de pin, segments de pamplemousse à la menthe 12,90€

Blaye, côtes de Bordeaux, Château Cailleteau Bergeron, 2019 7,10€

- Tartare de saumon aux tomates séchées, cornichons et aneth 13,90€

Macon Burgy, Les 3 terroirs, Domaine Fichet, 2023, 8,90€

Les plats

- Burger des Filles, frites fraîches (pomme de terre origine Chavanges, Aube) 19,90€

Petit Visan, Côtes du Rhône, 2024, 6,50€

- Bavette d'Aloyau à l'échalotte, mousseline de carotte et frite de polenta 23,90€

Saint-Preignan, IGP Pays d'oc, Trilogie, 2024 6,90€

- Fish and chips de cabillaud, sauce tartare maison, frites fraîches (pomme de terre origine Chavanges, Aube) 23,90€

Premières Côtes de Gaillac, Domaine Labarthe, 2022 6,90€

- Souris d'agneau confite aux épices douces, boulgour aux fruits secs, potimarron et panais rôti 24,90€

Petit Visan, Côtes du Rhône, 2024, 6,50€

- Plat végétarien :

Chili végétarien au tofu, riz basmati 18,90€

Lubéron, La Ciboise, M. Chapoutier, 2023, 5,90€



Les desserts

- Assiette de fromages (comté AOP du Jura, Munster fermier Vosgien, tomme de Savoie), mesclun 10,00€

Saint-Preignan, IGP Pays d'oc, Trilogie, 2024 6,90€

- Baba au rhum, chantilly au vieux rhum Clement et citron vert 9,90€

Pacherenc du Vic Bihl, 2020, 6,50€

- Fondant à la crème de marron 9,90€
(sans gluten)

- Salade de fruits frais de saison 7,90€

- Moelleux au chocolat noir 64%, cœur praliné 9,90€
(10 minutes de cuisson)

- Café gourmand 8,80€

- Thé gourmand 9,80€

- Champagne gourmand 18,00€

Tarifs TTC

Prix nets, service compris

BON APPETIT