

# Menu déjeuner du 20/01 au 31/01/2026

## Entrées

Vol au vent Texan: Pulled Pork, relish de cornichons,  
sauce mature Cheddar et Mesclun

ou

Tataki de Thon, Leche de Tigre, Piquillos et Biquinho,  
pickles d'oignons

## Plats

Poisson du jour, riz l'encre de Seiche, Choux fleurs en couleur,  
Sauce au Kastuobushi

ou

Dessus de palette de Bœuf, carotte, pomme Darphin, jus truffé

## Desserts ou fromages

Fromages de la fromagerie Tête d'or

ou

Cheesecake New-Yorkais, coulis de fruits exotiques

ou

Chocolat et Noix de Coco

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 Chantonny, Silex

Chai Saint Olive VDF, Viognier cuvée 480

### Le rosé

Domaine de Bergerolles IGP Cévennes, J'adore le rosé

### Les rouges

Domaine Dupasquier AOC Savoie, Gamay

Domaine de la Maurine AOP Saint Chinian, Surprise

**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.