

# menu Régallien

du midi (lunch only)

ENTREE + PLAT + DESSERT 25 €

\* ENTREE + PLAT / PLAT + DESSERT 21 €

Carpaccio de Bœuf, pesto basilic & Parmesan

*ou*

Gaspacho de concombre, amandes effilées, menthe


\*\* \*\* \*

Salade Cesar façon Régallien,  
Poulet croustillant & œuf poché

*ou*

Carpaccio de Maigre,  
Taboulé aux épices et tagliatelles de courgettes

*ou*

Plat végétarien 

*(Crème d'Aubergine, tomates anciennes, avocat, Ricotta, avec ou sans œuf poché)*

\*\* \*\* \*

Assiette de fromage du moment

*ou*

Nage d'ananas et framboises, sorbet fraise

*ou*

Parfait glacé praliné,  
Pécans, caramel laitier, pamplemousse

## Suggestion de vin au verre :

- Blanc : VDF Sauvignon « Les Croisille » certifié vin Demeter 2023 ...7 €
- Rouge : Menetou-Salon, Domaine Clément, certifié vin bio<sup>2</sup> 2023...7 €
- Rosé : IGP Côteaux de l'Ardèche, Château de la Selve, certifié bio 2025...6,50 €

## Les softs :

Euskola original (cola Basque), Euskola Zéro ...4,50 €

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

Limonade artisanale, ou orange pétillante du Pays Basque...4,50 €

Virgin Mojito maison Vitamont certifié bio...5,50 €

Thé glacé maison sans sucre ou au sirop (Agave, Pêche Blanche ou Jasmin) 6 €

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