

Menu déjeuner du 09/09 au 20/09

Entrées

Tomate fraîche, farcie nectarine, oignon rouge, fromage frais fouetté comme une cervelle de Canut, crumble, pickles

ou

Soufflé au fromage et noix, crème de champignons forestiers au lard fumé, chips de bacon, mesclun à l'huile de noix

Plats

Poisson du jour cuit sur algues, risotto au curry rouge et algues, chou-fleur grillé
ou

Mignon de cochon, poivrons sautés, figue rôtie et Fregola Sarda, jus

ou

Palet végétal, polenta croustillante, pois gourmands et Labneh origan et menthe

Desserts ou fromages

Fromage de la fromagerie Tête d'or

ou

Gâteau moelleux chocolat, noix, noisette et amande, crème et glace pistache
ou

Millasson, mirabelles, pâtissière vanille

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€**

Cocktail Maison : Pinky Brewster : 10,50€ (22cl), 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), Gin Abricot Sunrise : 7,5€ (25cl), Virgin Imperial Fizz : 8,5€ (25cl), Virgin'To : 7,5€ (22cl)

(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 Berguerolles IGP Cévennes, épisode cévenol
Domaine de la Barbinière AOC Fief Vendéens Chantonnay, Silex

Le rosé

Domaine de Berguerolles IGP Cévennes, J'adore le rosé

Les rouges

Domaine Dupasquier AOC Savoie, Gamay
Mas Nicolas AOC Faugères, Cydonia

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.