



de St Martin

• Formules 12,60€

(plat du jour, dessert, café)

(Entrée, plat du jour, café)

• Plat du jour 8,60€

• Dessert/Entrée 3,50€

• Barquette frites 2,50€
maison

• Café gourmand 4,50€





- Américain: jambon/poulet 3,90€
- Gmelette: jambon et/ou Fromage 8,00€
- Croque monsieur Frites/salade 6,60€
- Croque madame Frites /salade 7,10€
- Club sandwich Frites /salade 8,60€
(œuf, tomate, mayo, poulet,
bacon, cheddar, salade)
- Boulettes kefta, salade 8,60€
- Penne végétarienne
(tomates, poivrons, aubergines, ricotta, basilic) 8,60€
- Viande du jour, crème gorgonzola 12,60€
Sauce poivre



Entrées Maison

- Oeufs mi mossa, salade
- Brick de camembert
Sauce pomme

Desserts Maison

- Mousse chocolat
- Crème brûlée
- Far breton
- Brownie, crème anglaise
- Clafoutis abricots, citron
- Café gourmand (+1€)



La Table
des Sommeliers

3,50[€]

Nos Vins du moment XXX

Le Saint-Martin



« Domaine de Carobelle », IGP Méditerranée

Ce vin riche et aromatique dévoile de gourmandes notes de fruits noirs auxquelles se mêlent des notes de garrigue.



« Le Coquillier », IGP Val de Loire

100% chardonnay frais, élégant et minéral, propre au terroir de la Loire.



« Primeur », AOP Muscadet

Le Muscadet est doté d'une robe pâle aux reflets verts et développe au nez des arômes de fleurs et de fruits.



« Masloulé Sauvignon », IGP Pays d'Oc

Vin vif et fruité aux arômes de fleurs blanches et d'agrumes.



« Loulou Charmeuse », AOP Lubéron

La robe est tendre et charmeuse, de couleur pétales de rose aux notes d'agrumes et de petits fruits rouges.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.