

Menu Tradition

25,90€

Formule Entrée/Plat: 19,90

Formule Plat/Dessert 17,90



Entrée

Poireaux rôtis vinaigrette mimosa et herbes

Brochettes d'aiguillettes de canard marinée au Satay

Camembert rôti au miel et romarin

Plats

Risotto d'épeautre aux champignons et parmesan , speck

Petit salé de saumon aux lentilles , lard fumé

Magret de canard , gastrique à l'orange et balsamique

Dessert

Biscuit sablé , Lemon curd et agrumes

Mousse au chocolat selon Pierre Hermé

Ananas rôti aux épices , badianne et canelle

Assiette de 3 fromages d'occitanie



Apéritif

Coupe de champagne 7,00€

Kir Royal (crème au choix) 7,00€

Kir (griotte, fraise, framboise, mûre, cassis, pêche, châtaigne) 3,90€

Bière pression 3,50€

Muscat 3,50€

Martini (blanc, rouge, dry) 3,50€

Suze 3,50€

Pastis/Ricard 3€

Américano maison 8,00€

Porto 3,90€

Jim Beam 7,90€

Aberlour 10 ans 7,50€

Scotch 5,50€

(Avec soda supplément 1,5€)

Gin Tonic 7,50€

Banyuls 3,90€



Boissons non alcoolisées 3,50€

Perrier, Jus de fruits, Coca-cola, Coca cola light, Orangina, Schweppes



Cocktails

Sans alcool 5,90€

Virgin Mojito

Citron, menthe fraiche , sucre,
Eau gazeuse

Surfers Dream

Fraise, pêche, jus d'ananas, lait

Copacabana

Jus d'ananas, pamplemousse rose
Tonic, grenadine

Avec alcool

Mojito ROYAL 10.00€

Mojito 8.00€

Planteur 5.90€

Pina Colada 7.50€

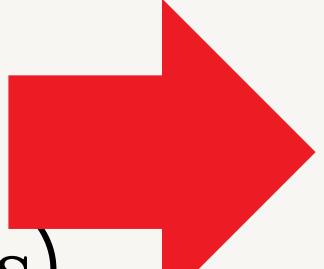
Spritz 8.50 €



MENU

MENU TRADITION : Entrée/Plat/Dessert
25,90

FORMULE PLAT/DESSERT 
(Le midi sauf week-end et jours fériés)
17,90

FORMULE ENTREE/PLAT 
(Le midi sauf week-end et jours fériés)
19,90

MENU BAMBINO
(Steak haché ou aiguillettes de poulet,
frites et/ou légumes)
9,90

