

Menu de saison qui varie régulièrement

(N'hésitez pas à nous contacter pour connaître notre menu actuel 06.50.32.98.59)

Entrée + plat + dessert = 40euros

Entrée + plat = 33euros

Plat + dessert = 30euros

Entrées: 13 €

3 entrées aux choix

Viande ou poisson ou végétarien

Plats: 24 €

3 plats aux choix

Viande ou poisson ou végétarien

Desserts: 10 €

3 desserts aux choix

Fruit ou chocolat ou autour du fromage

VIN ET CHAMPAGNES**BOISSONS**

<u>ROUGE :</u> - Vacqueyras, Domaine des Genêts DELAS – 2020 33€/9.5€ - Saint-Esprit, Cote du Rhône DELAS – 2021 24€/6.5€ - Mas coustan,saint-christol Languedoc- Roussillon – 2020 22€/6€	<u>BIÈRES 33cL :</u> - Chouffe blonde 7€ - Super Bock blanche 4€ - Bière France : 7€ Aixoise blonde Mont Blanc blanche Porquerolle IPA
<u>ROSE :</u> - Château St Hilaire, Coteaux d'Aix 26€ / 7.5€ - Les Haytières, IGP terre du midi 18€/4.5€	<u>BOISSONS NON ALCOOLISÉES :</u> - Coca,Schweppes, Ice Tea 5€ - Jus 3.5€ - Evian : 1L 5,5€ 0,5L 3€ - San Pellegrino : 1L 6€ 0,5L 3,5€ - Sirop 2,5€
<u>BLANC :</u> - Château Poulvère, Sec 22€/6€ - Chateau Poulvère, Cote de Bergerac Moelleux 24€/6.50€ - Viognier Chardonnay IGP 19€/5€ - Château St Hilaire, Coteaux d'Aix 26€ / 7.5€	<u>BOISSONS ALCOOLISÉES :</u> - Martini 5€ - Ricard/51 3,5€ - Kir 4,5€ - Whisky : clan campbell 6€ Jack Daniel's 8€
<u>CHAMPAGNE :</u> - classique 52€ - Grand crue ou blanc de blanc ou crue classé 59€	(Bouteille uniquement)