

Menu déjeuner du 08/07 au 19/07

Entrées

Sardine grillée et Gravlax de faux-filet d'agneau, crumble au thym, Combava, pickles de citron vert

ou

Gaspacho de petits pois et menthe poivrée, toast et fêta grillée

ou

Poireau vinaigrette fumé au thym, pickles de radis, chips de poireaux et huile de sarriette

Plats

Poisson du jour en carpaccio, poivrons en salade, tagliatelles de courgettes, sucrose

ou

Volaille panée et fumée, salade de grenailles au lard de Colonata, haricots vert, coulis estragon et cerfeuil

ou

Seitan et aubergine grillés, tomates cerises, comté, pickles de concombre, sauce tomate

Desserts ou fromages

Fromage de la fromagerie Tête d'or

ou

Tarte fine d'abricots au thym, gavotte au thym, sorbet abricot

ou

Crêmet d'Anjou à la pistache, fruits rouges, meringue citron vert et sorbet fraise

Plat : **18€**

Entrée-plat ou plat-dessert ou fromage : **24€**

Entrée-plat-dessert ou fromage : **27€**

2 Entrées-plat-dessert ou fromage : **35€**

Supplément fromage : **7,5€**

Cocktail Maison : Pinky Brewster : 10,50€ (22cl), Starsky's Gran Torino : 10,50€ (25cl), La Cubula Libre : 10,50€ (25cl), Be Bond : 10,50€ (22cl), Saint Germain Verveine royal : 11,50€ (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 Solence

IGP Ventoux, Léonides

Domaine de la Barbinière

AOC Fiefs Vendéens Chantonay, Les Silex

Le rosé

Château Campuget

IGP Gard, Un petit rosé

Les rouges

Domaine Prapin

AOC Coteaux du Lyonnais, Entre Ciel et Terre

Domaine Solence

IGP Ventoux, Les 3 Pères

Eau gazeuse filtrée (70cl) : 1,90€

Café : 2,50€