

La carte du Chef

Pour votre apéritif : mise en bouche à partager 3 €

Pièce de bœuf, pdt rôties au four, sauce au choix 9,9 €
(uniquement le midi)

Entrées

Velouté de potimarron et amandes 10 €

Saumon gravelax, crème acidulée à l'échalote 12 €

Foie gras maison, chutney figues et noix 15 €

Plats

Menu enfant : Pièce de bœuf, purée pdt grillées, volcan chocolat 12 €

Blanquette de veau à ma façon 17 €

Parmentier de canard au vin rouge 18 €

Filet de truite de l'Ardèche (sauce au choix) 21 €

Andouillette 5A (sauce au choix) 24 €

Entrecôte 250g (sauce au choix) 25 €

Demi magret de canard (sauce au choix) 22 €

Desserts

Volcan chocolat et son lait glacé à la vanille 8 €

tarte agrumes meringuée 8 €

tiramissu à l'amaretto 8 €

un tableau des allergènes est à votre disposition sur demande

Vins Blancs

Verre

12,5cl

IGP Pays d'Oc, Jean Dellac, Chardonay 75cl 21€

5 €

IGP Côtes de Gascogne Moelleux, Caprice d'Amélie 75cl 24€

6 €

AOC Mâcon-Village, Terres Secrètes des Vignerons 75cl 26€

AOC Chablis, Jean-Marc Brocard 75cl 43€

9 €

Vins Rouges

Verre

12,5cl

AOC Côtes du Rhône, Les Argentières 75cl 22€

5 €

AOC Bourgueil Vieilles Vignes BIO, Les Coteaux 75cl 27€

AOC Vacqueyras BIO, Les Garrigues 75cl 32€

7 €

AOC St Joseph, Pascal Jamet, Cuvée Greenette 75cl 38€

8 €

AOC Côte Rôtie, Domaine de Bonserine, La Sarrasine 75cl 65€

Vins Rosés

Verre

12,5cl

AOC Côtes de Provence BIO, La Tour Saint Honoré 75cl 25€

AOC Bandol, Les Galets 75cl 29€

7 €

Champagne

coupe

14cl

Nicolas Feuillate, Brut 75cl 55€

12 €

Des petits sacs sont à votre disposition si vous ne terminez pas votre bouteille

Tous nos vins contiennent des sulfites, prix TTC service compris