



ENTREES :

- Mille-feuilles de chèvre frais et caponata, copeaux de légumes printaniers et vinaigrette au pistou.
- Gaspacho de tomates au balsamique croûtons croustillants, brunoises de petits légumes et espuma curry

PLATS :

- Plat du jour "retour du marché" pièce de bœuf
Filet de daurade poêlée à l'huile d'olive, tian de légumes et tapenade, salade d'herbes .

FROMAGE:

- Duo de fromages fermiers, cœur de sucrine et vinaigrette balsamique. Option 4,00€

DESSERT:

- Entremet trois chocolats feuillantine croustillante et fruit de la passion.
- Café gourmand 3 pièces

Nos apéritifs

Kir vin blanc cassis	3,50€
kir normand cassis	3,00€
Kir pétillant	5,00€
whisky coca	6,00€
Ricard	4,50€

Nos softs

Coca	3,00€
Coca zéro	3,00€
Orangina	3,00€
Ice tea	3,00€
Perrier	3,00€

Nos bouteilles

Sancerre blanc G.Tassin 2022	26,00€
Cotes de Gascogne blanc l'orée de la chenaie 2022	17,00€
Merlot les jamelles rouge 2019	25,00€
Saint Nicolasde Bourgeuil rouge	25,00€
Médoc bourgeois la Raze Beauvalet	29,00€
Dereyne rouge Bordeaux 2021	
Cotes de Provence rosé	18,00€
Champagne Lorient	45,00€

Verre et pichet

Verre de vin Blanc	3,50€
Verre de vin Rosé	3,50€
Verre de vin Rouge	3,50€

eau de Thonon 75 cl	4,20€
san pellegrino 1 litre	5,50€