



MENU

ENTRÉE + PLAT ou **PLAT + DESSERT** **20,5 €**
ENTRÉE + PLAT + DESSERT **25,5 €**

ENTRÉES 7 €

CAROTTES RÂPÉES & VINAIGRETTE CITRONNÉE

HOUMOUS DE LENTILLES CORAIL

PLATS DU JOUR 16€

 ROUGAIL SAUCISSE & RIZ BASMATI

 FILET DE LIEU NOIR, MOUSSELINE DE COURGETTE /
PDT & SAUCE VIERGE AUX AGRUMES

 RISOTTO VERDE, RICOTTA CITRONNÉE
& NOISETTES TORRÉFIÉES

DESSERTS 7€

CHEESECAKE VANILLE, SPECULOOS & CAMEL BEURRE SALÉ

MUFFIN CHOCOLAT & BEURRE DE CACAHUËTES

* TOUS NOS POISSONS & VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE

BOISSONS FRAÎCHES (25cl)

JUS POMME, FRAISE & RHUBARBE **5 €**

CITRONNADE **4 €**

THÉ GLACÉ **4 €**

LIMONADE À LA PÊCHE BLANCHE **4 €**

BIÈRE L.B.F. (33cl)

PALE ALE (BLONDE) **6,5 €**

IPA **6,5 €**

VINS

ROUGE – BIO

COSTIÈRES DE NIMES 2019

VALLÉE DU RHÔNE - CHÂTEAU VESSIÈRE

POT DE VIN 2022

LANGUEDOC - CHÂTEAU GUILHEM

VERRE (12cl) BOUTEILLE (75cl)

30 €

6 € 30 €

BLANC – BIO

POT DE VIN 2022

LANGUEDOC - CHÂTEAU GUILHEM

6 € 30 €