

# MENU

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

## ENTRÉES 7€

VELOUTÉ DU POTAGER

OEUF MOLLET, CRÈME DE COMTÉ & CRUMBLE AUX ÉPICES

## PLATS 16€

 ROUGAIL SAUCISSE & RIZ BLANC

 FILET DE LIEU NOIR, LÉGUMES DE SAISON RÔTIS AU MIEL & CRUMBLE DE PARMESAN

 GNOCCHI, OIGNONS CARAMÉLISÉS, CRÈME DE FETA & PESTO DE BETTERAVE

## DESSERTS 7€

CHEESECAKE CHOCO & CRUMBLE CHOCOLAT

MUFFIN CHOCOLAT CARAMEL & CRÈME CARAMEL BEURRE SALÉ

## BOISSONS FRAÎCHES (25cl)

JUS POMME, CONCOMBRE, CITRON & MENTHE 5 €

CITRONNADE 4 €

THÉ GLACÉ 4 €

LIMONADE PÊCHE BLANCHE 4 €

## BIÈRES LA BRASSERIE (33cl)

L.B.F. PALE ALE (BLONDE) 6,5 €

L.B.F. INDIAN PALE ALE (IPA) 6,5 €

## VIN

### ROUGE - BIO

	VERRE (12cl)	BOUTEILLE (75cl)
COSTIÈRES DE NIMES 2019 VALLÉE DU RHÔNE - CHÂTEAU VESSIÈRE		30 €

POT DE VIN 2022 LANGUEDOC - CHÂTEAU GUILHEM	6 €	30 €
--	-----	------

### BLANC - BIO

POT DE VIN 2022 LANGUEDOC - CHÂTEAU GUILHEM	6 €	30 €
--	-----	------