

# Menu



## ACCORD METS & BOISSONS

En deux temps 12,00€

En trois temps 18,00€

## ENTRÉES

### TARTARE DE GAMBAS

Tartare de gambas et concombre, vinaigrette dashi, crème de petits pois et chips de riz 8,00€

### POMMES DE TERRE ET ASPERGES

Tourte de pommes de terre, déclinaison d'asperges vertes et réduction au porto 7,00€

## PLATS

### MERLU SNACKÉ

Dos de merlu snacké, cake d'épinards, crème de chèvre, vierge grenade et citron 20,00€

### BASSE CÔTE

Basse côte de boeuf grillée, caviar d'aubergines, palets d'aubergines frits et jus de viande tranché 20,00€

## DESSERTS






### FRAISES & PISTACHES

Crumble de pistaches, fraises fraîches et en compotées, opaline et réduction fraises perlées à l'huile de pistaches 7,00€

### CHOCOLAT

Cake marbré toasté, ganache Gianduja, gel cacao fleur de sel, tuile de chocolat noir, gruë de cacao et granité bière 7,00€

## NOS INSTANTS

Salade césar, poulet pané 	15,00€
Risotto, crème de tartufata et huile de truffe 	17,00€
Magret de canard 300gr, pommes de terre frites et sauce au bleu	30,00€
Brie truffé 	7,00€
Yaourt à la grecque, fruits de saison et muesli 	8,00€
Café gourmand 	9,00€

  
Plat étant ou pouvant être adapté  
pour un régime alimentaire  
végétarien

# Vins

## VINS ROUGES



14cl



75 cl

**AOP Corbières** 5,5€ 28€  
Coopérative de Castelmaure, Cadrage

Carignan, grenache et syrah | Frais et aromatique, note de fruits rouges

**AOP Cahors** 6,5€ 29€  
Domaine Capelanel, Titou

100% Malbec | Vin frais et délicat, arômes de fruits noirs, notes minérales et légèrement fumées en fin de bouche

**Côtes du Roussillon Villages** 7€ 33€  
Domaine des Chênes, Les grands mères

Très vieilles vignes de Carignan et de Grenache noir, Syrah | Arômes de fruits rouges murs, poivre et violette, vin puissant, tanins structurés

**AOP Fronton** 8€ 39€  
Domaine Boujac, Eole

Negrette, Syrah, Cabernet | Arômes de fruits noirs, vin ample et structuré, tannique

## VINS BLANCS



14cl



75 cl

**IGP Côtes de Gascogne** 5,5€ 26€  
Domaine Laballe, La demoiselle, Moelleux

100% Gros maseng | Equilibré, léger, notes de fruits exotiques, pâtisseries, datte

**IGP Pays d'Oc** 5,5€ 28€  
Domaine Girard, Chardonnay classique

100% Chardonnay | Vin frais et complexe aux notes de citron

**AOP Gaillac** 6,5€ 29€  
Domaine des Terrisses, Caractères

Loin de l'œil, mauzac, sauvignon | Vin aromatique sur des notes de fleurs blanches et jaunes, frais et souple

**AOP Bergerac** 8€ 37€  
Vignoble des verdots, Tours des Verdots

Sauvignon blanc, sémillon et muscadelle | Gourmand, belle fraîcheur sur des notes d'agrumes et de fleurs blanches, élégant

## VINS ROSES



14cl



37.5 cl



50 cl



75 cl

**AOP COTES DE PROVENCE** 6€ 20€ 24€ 28€  
Domaine Grandpré, Cuvée Favorite

Grenache, Mourvèdre, Cinsault, Syrah | Bel équilibre, rond, notes de fruits blancs et d'épices

**AOP GAILLAC** 6,5€ 31€  
Domaine d'Ecausses, Rosé sous la Tonnelle

Braucon, Syrah | Nez fruité, frais et élégant, notes framboise et cassis. arômes de fruits acidulés

## GRANDS VINS



75 cl

**AOP Chateaufort-du-pape** 65€  
Domaine Gireaud, Premices

Grenache | Frais, fruité, note de poivre et de tabac blond

**AOP TERRASSES DU LARZAC** 56€  
Domaine D'archimbaud, L'enfant terrible

Mourvèdre, grenache et carignan | Raffiné, équilibré et intense, tanins fins

**AOC SANCERRE BLANC** 53€  
Domaine Raimbault, Vieilles Vignes

100% Sauvignon Blanc | Arômes fruités et floraux, une belle minéralité

## LES VINS DU MOMENT



**AOP LIMOUX** 35€  
Toques et Clochers, Océanique

Chardonnay | Fines notes d'agrumes et de fleurs blanches, bouche élégante, fraîche et bien équilibrée