Menu

ACCORD METS ET VINS
2 verres - **12€**
3 verres - **18€**

ENTRÉES

SAUMON & CHOU

Wrap de saumon croquant: chou lisse, saumon mariné aux citrons, vinaigrette thaï, condiment chimichurri **- 7,00€**

Allergènes : Gluten / Poisson / Arachide / Soja / Graine de sésame

ŒUF PARFAIT FAÇON MEURETTE

Œuf parfait façon meurette, lardons fumés, pommes de terre, champignons de Paris **- 7,00€**

Allergènes : Gluten / Œuf / Arachide / Anhydride et sulfite

PLATS

ESPADON & CAROTTE

Espadon grillé, purée de carottes à l'orange, carottes rôties, gel d'orange, chips au gingembre, siphon au curry noir **- 22,00€**

Allergènes : Gluten / Poisson / Œuf / Arachide / Lait

SANGLIER & GRENAILLES

Sanglier braisé 10 heures, croûte de persil, grenailles glacées, pleurotes poêlées, jus corsé, tuile au beurre fumé **- 21,00€**

Allergènes : Gluten / Œuf / Anhydride et sulfite / Moutarde

DESSERTS

CITRON & FENOUIL

Sablé breton, purée de fenouil, crème citron, fenouil frais, gel citron **- 7,00€**

Allergènes : Gluten / Lait / Œuf

CHOU TOUT CHOCOLAT

Chou chocolat, chantilly chocolat, feuillantine, sauce chocolat **- 7,00€**

Allergènes : Gluten / Oeuf / Lait

SUGGESTIONS

- **HAMPE DE BŒUF ANGUS**, frites maison et crème au poivre **- 25,00€**
  Allergènes : Lait
- **COQUILLETTES CRÉMEUSES**, à la crème tartufata **- 17,00€**
  Allergènes : Oeuf / Gluten / Lait
- **SALADE CÉSAR - 17,00€**
  Allergènes : Oeuf / Moutarde / Gluten / Arachides / Lait / Anhydride et Sulfite
- **ASSORTIMENT DE FROMAGES** (selon arrivage) **- 10,00€**
  Allergène : Lait
- **SALADE DE FRUITS FRAIS - 6,00€**
- **YAOURT GREC NATURE**, fruits secs **- 7,00€**
  Allergène : Lait
- **CAFÉ GOURMAND - 10,00€**
  Allergènes : Soja / Gluten / Arachides / Lait / Anhydride et Sulfite / Sésame



L'INSTANT

Carte des vins

VINS ROUGES

	14cl	75 cl
Terroir de Boutenac, Vin de France Château de Caraguilhes, Noctambule *Mourvèdre, Syrah* *Fruits rouges marqués, tanins souples, bouche gourmande et accessible*	6€	28€
AOP Fronton Domaine Boujac, Alexane *20% Cabernet franc - 30% Syrah & 50% Négrette* *Fruits noirs, notes florales et épicées, tanins fondus et belle fraîcheur*	7.5€	35€
AOP Morgon Beaujolais Domaine Gaget, Morgon, Grand Cras *100% Gamay* *Fruits noirs mûrs, structure élégante, tanins fins et belle longueur*	8.5€	38€
IGP Collines Rhodaniennes Domaine Julien Pilon, De l'Autre Rive *100% Syrah* *Fruits noirs, notes poivrées, structure souple et finale fraîche - Élevage de 10 mois en barrique*	9€	46€
AOP Canon-Fronsac Domaine Hélène-Ponty, Chateau du Pavillon *100% Merlot* *Fruits noirs mûrs, notes boisées, tanins présents et belle profondeur - Élevage de 12 mois en barrique (20%) et en cuve béton (80%)*	9,5€	50€

VINS BLANCS

	14cl	75 cl
AOC Gaillac Domaine d'Escausses, l'Ombre fraîche *Loin de l'oeil - Muscadelle - Sauvignon* *Agrumes et fruits blancs, belle fraîcheur, finale vive et légère*	6,5€	28€
Bergerac, Vin de France Vignoble des verdots, Imprévu, Blanc de noirs *100% Merlot* *Vif et désaltérant, notes de fruits blancs, agrumes et légères notes florales*	7,5€	36€
AOC Pacherenc du Vic Bilh Producteurs Plaimont TC, Ostau d'Estile, Moelleux *Gros manseng, Petit manseng, Petit courbu* *Vin moelleux aux arômes de fruits confits et miel, bouche douce et équilibrée avec une belle fraîcheur finale*	7,5€	38€
AOP Vouvray Domaien Bourillon Dorleans, La coulée d'Argent *100% Chenin* *Fruits blancs, légère minéralité, belle tension avec une bouche ample et équilibrée*	8€	40€
AOC Bourgogne Manoir du carra, Soly *100% Chardonnay* *Fruits jaunes, fleurs blanches et légère rondeur beurrée, équilibre frais et élégant - Élevage sur lies fines de 3 à 5 mois, 40% du vin effectu sa fermentation en barriques de chênes*	9,5€	48€

VINS ROSÉS

	14cl	50 cl	75 cl
IGP Ile de beauté Domaine Casa Rossa, Rosé *Sciaccarellu et Niellucciu | Vin frais, assez sec, sur des notes de petits fruits rouges acidulés*	6€		28€
AOP Côtes de provences Domaine Grandpré, Cuvée Favorite *Grenache, Mourvèdre, Cinsault, Syrah* *Bel équilibre, rond, notes de fruits blancs et d'épices*	6,5€	25€	30€

BULLES

	10 cl	75 cl
AOP Blanquette de Limoux Sieur d'Arques, Première bulle *Mauzac, Chardonnay, Chenin* *Élaboré selon la méthode traditionnelle, il offre une bulle fine, une robe or pâle et un nez d'agrumes et de fleurs blanches*	7€	35€
AOP Champagne Champagne de Castellane, Brut *Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier* *Couleur or pale, mousse fine;s notes de vanille, de fruits à chair blanche et de pain d'épices*	12,5€	70€

PRIX NETS & SERVICES COMPRIS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION