

MENU

ACCORD METS ET VINS

2 verres - **12€**

3 verres - **18€**

ENTRÉES

GAMBAS & MISO

Beignets de gambas croustillants, mayonnaise au miso jaune, salade d'herbes fraîches - **8,00€**

Allergènes : Gluten / Crustacés / Oeufs / Arachides / Soja / Céleri / Moutarde / Anhydride et sulfite

FETA & SARRASIN

Feta rôtie, taboulé de sarrasin, tomates et concombres, épices zaatar et menthe fraîche - **7,00€**

Allergènes : Arachides / Soja / Céleri / Moutarde / Anhydride et sulfite

PLATS

DORADE ROYALE & RISOTTO

Dorade royale snackée, risotto crémeux à l'encre de seiche, tomates cerises confites et tuiles dentelles - **22,00€**

Allergènes : Gluten / Poisson / Lait / Anhydride et sulfite

NOIX DE VEAU & CAROTTE

Noix de veau grillée, déclinaison de carottes: mousseline au beurre noisette, glacées et tempura; sauce à la tomme de brebis - **21,00€**

Allergènes : Gluten / Lait

DESSERTS

FIGUE & VERVEINE

Figues fraîches et rôties, au sirop de verveine; fromage blanc aéré à la verveine - **7,00€**

Allergènes : Gluten / Lait

CHOCOLAT & MARACUJA

Moelleux au chocolat noir, ganache chocolat au lait, sorbet cachaça, tuile au grué de cacao et maracuja - **7,00€**

Allergènes : Gluten / Oeuf / Lait / Fruits à coque / Anhydride et sulfite

SUGGESTIONS

- **BASSE CÔTE BLACK ANGUS**, frites maison et crème au chimichurri - **25,00€**

Allergènes : Lait

- **COQUILLETES CRÉMEUSES**, à la crème tartufata - **17,00€**

Allergènes : Oeuf / Gluten / Lait

- **SALADE CÉSAR** - **16,00€**

Allergènes : Oeuf / Moutarde / Gluten / Arachides / Lait / Anhydride et Sulfite

- **ASSIETTE DE FROMAGES** (selon arrivage) - **6,00€**

Allergène : Lait

- **SALADE DE FRUITS** - **6,00€**

- **YAOURT GREC NATURE**, fruits de saison - **6,00€**

Allergène : Lait

- **CAFÉ GOURMAND** - **9,00€**

Allergènes : Soja / Gluten / Arachides / Lait / Anhydride et Sulfite / Sésame

CARTE DES VINS

VINS ROUGES

	 14cl	 75 cl
Terroir de Boutenac, Vin de France Château de Caraguilhès, 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 ROSÉS

	 14cl	 50 cl	 75 cl
 IGP Île 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€

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 Domaine 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€

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