

MEN

ACCORD MET ET BOISSON

2 verres **12 €**

3 verres **18 €**

ENTRÉES

QUEUE DE BOEUF & PAK-CHOÏ

7€

Queue de bœuf confite au vin rouge, crémeux pak-choï acidulé citron vert & fromage frais, focaccia maison au thym et à l'ail

TARTARE DE CREVETTES & CHOU BLANC

7€

Tartare de crevettes, salsa verte aux anchois, pain Dampfnüdle, salade de chou blanc lisse, segments d'orange

PLATS

PAVÉ DE SAUMON & CAROTTE

21 €

Pavé de saumon grillé purée de carotte jaune fumée, vierge de mandarine et basilic thaï, sauce hollandaise

SURPRISE DE PORC & CHOU ROMANESCO

21€

Surprise de porc, chou romanesco au beurre noisette, crème d'avocat, sauce saté

DESSERTS

AUTOUR DE LA POIRE

7 €

Poire pochée au vin rouge, cannelle, badiane et poivre de Kampot; billes de poire pochées au thé du Kerala, enrobage chocolat 70 %

FLANKIE AU CHOCOLAT

7 €

Cookie chocolat & flan vanille, ganache amande et citron vert, sauce chocolat du Ghana 40 %, gel grenade et grenade fraîche

SUGGESTIONS

Pavé de rumsteak, frites et mayonnaise aux épices **25 €**

➤ Riggatoni façon forestière **15 €**

➤ Salade césar et poulet pané **15 €**

➤ Beaufort, mesclun, confiture maison **6€**

➤ Salade de fruits frais **6€**

➤ Yaourt grec nature et fruits frais **6€**

Café gourmand **9€**

MENU ENFANT jusqu'à 12 ans

Merci de nous signaler toutes intolérances ou allergies.

N'hésitez pas à nous demander le tableau des allergènes disponible à l'accueil du restaurant.

Plat étant ou pouvant être adapté pour un régime alimentaire végétarien.

VINS

VINS ROUGES



Terroir de Boutenac, Vin de France Château de Caraguilhès, Noctambule

Mourvèdre, Syrah
Vin d'une robe cerise délicate, frais, acidulé, notes
fruits rouges

6€ 28€

AOP Minervois 7€ 32€
Domaine Benjamin Taillandier, Laguzelle
 Cinsault, Grenache, Carignan
Nez très expressif de fruits noirs, bouche souple et
ronde, facilité de dégustation

AOC Côte de Bergerac 7,5€ 38€
Chateau les Tours, Les tours des Verdots
 Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Puissant et frais, attaque vive et rondeur en bouche, fruits noirs
et notes boisés

IGP Hérault 8€ 39€
Domaine Parpalhol, Princesses
 Cabernet sauvignon, syrah, grenache et mourvèdre |
Juste équilibre entre complexité et suavité pour le vin
de plaisir

IGP Landes 9€ 42€
Domaine de la Pointe, Clos des Dunes
 Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Tannat
Vin frais avec une belle aromatique autour des fruits
noir, légère salinité

AOC Crozes Hermitage 56€
Domaine Yann Chave
 100% Syrah
Vin soyeux, robe délicate, notes de mures fraîches,
légèrement épicé; ensemble équilibré et légers tanins

VINS ROSÉS



AOP Côtes de provences 6,5€ 25€ 28€
Domaine Grandpré, Cuvée Favorite
 Grenache, Mourvèdre, Cinsault, Syrah
Bel équilibre, rond, notes de fruits blancs et
d'épices

VINS BLANCS



AOC Gaillac 6,5€ 26€
Domaine d'Escausses, l'Ombre fraîche
 Loin de l'oeil, muscadelle et sauvignon
Vif et fringant comme un bouquet d'agrumes, un
plaisir frais

IGP Côtes de Gascogne, Vin de France 7€ 33€
Domaine de Laballe, l'Enfant des Bois
 100% Gros Manseng sec
Vin blanc expressif, notes citronnées, bouche fraîche

Bergerac, Vin de France 7,5€ 36€
Vignoble des verdots, Imprévu, Blanc de noirs
 100% Merlot
Vif et désaltérant, notes de fruits blancs, agrumes et
légères notes florales

AOC Pacherenc du Vic Bilh 7,5€ 38€
Producteurs Plaimont TC, Ostau d'Estile, Moelleux
 Gros manseng, Petit manseng, Petit courbu | Arômes de
fruits confits et miel, bouche douce et équilibrée avec une
belle fraîcheur finale

Languedoc, Vin de France 9€ 48€
Domaine Benjamin Taillandier, THARSEO
 50% Muscat d'Alexandrie, 50% Terret gris
Vin très aromatique et gourmand, sa légère macération
apporte une robe doré, une bouche vive et originale

AOC Saint-Véran 55€
Domaine de la Croix Senaillet, La grande Bruyere
 100% Chardonnay
Notes délicates de poivre vert et de menthe sauvage,
alliage parfait entre complexité et finesse

BULLES



AOP Blanquette de Limoux 7€ 35€
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.

AOP Champagne 10€ 65€
Maison Champagne Chanoine Frères, Tsarine brut
 Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier
Ses bulles fines et sa robe or pâle dévoilent des arômes
de fruits jaunes, de fleurs blanches; il allie fraîcheur,
rondeur et finesse

PRIX NETS & SERVICES COMPRIS

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