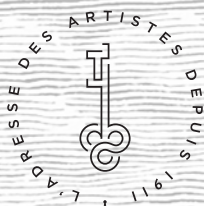


# M E N U



# DÉJEUNER

## ENTRÉES

---

Salade César déstructurée	14€
Oeuf parfait, crème de butternut, haddock	12€
Saumon fumé, crème acidulée	15€
Burrata, caponata de légumes d'automne	16€
Entrée du jour	12€

.....

## PLATS

---

Cabillaud, épeautre, petits légumes, jus safrané	22€
Burger épices et gingembre, comté, pommes grenailles	18€
Paccheri foie gras et cèpes	24€
Boeuf bourguignon en cromesquis	24€
Bowl Veggy	18€
Plat du jour	22€

.....

## DESSERTS

---

Profiteroles, confit de poire, glace Bailey's	12€
Sablé aux fruits exotiques, chantilly au chiso	12€
Chocolat Tanariva, sauce tapioca	12€
Café gourmand	9€

**Viande d'origine UE** - Certaines de nos préparations peuvent contenir des éléments allergènes : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusques. **Prix net en euros TTC** selon les disponibilités réglées par le décret n°2002-1467 en date du 17 décembre 2002.

# BOISSONS

## VINS BLANCS

12cl

Sauvignon "Cape Mentelle", 2019	9€
Pouilly Fumé, Domaine Paul Corneaux 2020	9€
La Martinette "Clos Blanc", 2016	9€
Chardonnay, «L'Étoile» 2018	8€
Tarani IGP, Comté Toloson, 2019	8€
Graves, «Croix des Bouquets» 2018	8€
Côtes de Gascogne, Domaine Pellehaut 2019	8€

## VINS ROUGES

12cl

Pinot Noir, Domaine Jean-Marc Biet 2019	8€
Hautes-Côtes-de-Beaune, Domaine Cordonnier 2018	9€
Haut-Médoc, Château Haut-Madrac 2016	9€
Lalande de Pommerol Bio, Château des Anneraux 2018	9€
Pic Saint Loup, «Haut Lirou» 2018	8€
Saint Joseph, «Les Vins de Vienne» 2018	9€

## VINS ROSÉS

12cl

Côtes de Provence, Château la Martinette 2019	9€
---	----

## CHAMPAGNES

12cl

Laurent Perrier Brut	16€
Cuvée Rosé Laurent Perrier	22€

## BIÈRES | SOFTS

33cl

Pression 1664 / Pression IPA	7€/8€
Bières Artisanales Françaises	8€
Badoit 75cl	7€
Jus Alain Milliat	8€
Coca Cola, Coca Light, Soda Fever Free	6€

