

NOTRE CARTE APÉRITIVE et NOS PLATS

- BABA GANOUSCH avec oeuf poché et pain Kabyle	8
- SAUMON MARINÉ yaourt épicé, concombre, cumin grillé et herbes fraîches	8
- TARTARE DE VEAU crème de sardines, caprons, olives niçoises, basilic	9
- CANETTE RÔTIE caramel carvi, mousse de maïs grillé, polenta, poivrons marinés et raisins brûlés	12/16
- BAVETTE servie saignante, jus griotté, haricots verts, amandes grillées et tuiles de Manchego	12/16
- GNOCCHIS AUX PETITS POIS crème chèvre curry et sauge, jeunes pousses et chips végétal	9/14
- ASSIETTE DE CHARCUTERIE coppa, prosciutto aux herbes, speck	10
- ASSIETTE DE FROMAGES abondance, bleu d'Auvergne, brebis corse	8

NOS DESSERTS

- ABRICOTS RÔTIS AU MIEL pain de campagne perdu, glace maison à la lavande et noisettes	8
- PALET BRETON mousse yaourt grec et basilic, fruits rouges et sorbet citron vert-gin	8
- FAISSELLE AU MIEL ET AU NOIX	5
- MILLE FEUILLES VANILLE caramel au beurre salé et noix de pécan	7

NOS FORMULES

entrée/plat ou plat/dessert 20€

entrée/plat/dessert 25€

ENTRÉE

- BABA GANOUSCH

oeufs pochés et pain Kabyle

PLAT AU CHOIX

- GNOCCHIS AUX PETITS POIS

crème chèvre curry et sauge, jeunes pousses et chips végétal

ou

- BAVETTE

servie saignante, jus griotté, haricots verts, amandes grillées et tuiles de Manchego

+2

ou

- CANETTE RÔTIE

+2

caramel carvi, mousse de maïs grillé, polenta, poivrons marinés et raisins brûlés

DESSERT AU CHOIX

- ABRICOTS RÔTIS AU MIEL

pain de campagne perdu, glace maison à la lavande et noisettes

ou

- PALET BRETON

mousse yaourt grec et basilic, fruits rouges et sorbet citron vert-gin

NOTRE CARTE DE VINS NATURES ET BIÈRES

VERRE

FILLETTE (46cl) BOUTEILLE (75cl)

LES ROUGES

- LA CHOCHOTTE DU BOULON (Vaucluse) Doris Mossé - 2018 Carignan	3	11	-
- LE PETIT BUIS (Vaucluse) Marcel Richaud - 2018 Grenache, Syrah et Carignan	3,5	12	-
- A LA SOURCE (Vaucluse) Marcel Richaud - 2019 Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre	4	14	24
- SUR LE FIL (Ventoux) Julien Thomas - 2019 Grenache, Syrah	5	18	28

LES BLANCS

- VINO C BLANC (Côtes Catalanes) Vinceros - 2019 Macabeu, Grenache, Muscat	3,5	12	-
- PINOT GRIS (Loire) Bonnet-Huteau - 2018 Pinot gris	4	14	24
- MOSCATEL DE ALEJANDRIA (Argentine) Familia Cecchin - 2018 Muscat	4	14	-
- LA PENTE DE CHAVIGNY (Loire) Mikael Bouges - 2018 Sauvignon	4,5	14	24
- LA BOHEME (Loire) Marc Pesnot - 2019 Melon B.	5	18	28

LE ROSÉ

- LA COMBE AU MAS (Ventoux) La Combe au Mas - 2019 Grenache, Syrah	3,5	12	-
- SUR LA ROSE (Ventoux) Julien Thomas - 2019 Syrah, Cinsault, Grenache	5	18	28

DEMI (25cl)

PINTE (50cl)

LES BIÈRES

- PRIMUS (blonde)	3	5
- SUPER 8 (blanche)	3,5	6
- TONGERLO (abbaye, brune)	4	7
- LECASTOR 8 (ipa)	4,5	8