

Carte des vins Wine list

Vin Rouge / Red wine

75 cl

Bouteille 37.5 cl

Côtes du Rhône Villages	13 €	19.5 €
Puisseguin Saint Emilion AOC Catherine du Roy 2012		21.5 €
Saint Nicolas de Bourgueil AOC		22 €
Château Beauséjour AOC Montagne St Émilion 2010		24 €

Vin Blanc / White wine

Chardonnay, Vin du Pays d'Oc		22 €
Sauvignon Blanc, Vin du Pays d'Oc		22 €
Chablis AOP, Domaine Gautheron 2013		26 €

Vin Rosé / Rosé wine

Côte de Provence AOC R. Desbastides	12 €	21 €
-------------------------------------	------	------

Vin au Verre / Glass of wine (15 cl)

Vin Blanc

Verre 15 cl

Sauvignon		4.5 €
Chardonnay		5.5 €

Vin Rouge

Côtes du Rhône Villages		4.5 €
Puisseguin Saint Emilion		5.5 €

Rosé

Côtes de Provence AOC R. Desbastides		4.5 €
--------------------------------------	--	-------

Eaux minérales (Mineral water)

50 cl 1

Vittel	2.5 €	3.9 €
San Pellegrino	2.9 €	4.35 €

Restaurant

Ouvert de

12h00 à 14h00








Et de

19h00 à 23h00











MENU







Pour commencer 8 € – * Disponible en grande taille 12 €

-  Salade de légumes croquants, quinoa et gingembre, carottes, courgettes, Soja, coriandre
-  Velouté aux champignons
-  Gaspacho Andalou à l'estragon
-  Carpaccio de tomates cœur de bœuf, burrata, basilic *
-  Salade de penne au pistou, pignons de pin, roquette, tomates séchées *
-  Carpaccio de bœuf, copeaux de Grana Padano, pesto et câpres *
-  Salade César, romaine, blanc de poulet, Grana Padano, croutons, tomates

A suivre






-  Linguines aux champignons et au poulet
-  Assiette de légumes gourmands (carottes, fenouils, navets, courgettes)
-  Tartare de bœuf préparé, servi avec frites et mesclun de salade
-  Hamburger comme vous l'aimez : Classique, Double Cheese ou bacon servi avec frites et salade
-  Pavé de cabillaud, quinoa et légumes croquants, beurre citronné
-  Poire de bœuf, pommes grenailles au thym
-  Fish & Chips, sauce tartare
-  Plat du jour (uniquement le midi)

Pour finir

-  Salade de fraises à la citronnade
-  Mojito déstructuré à la menthe
-  Mi-cuit au chocolat cœur coulant aux framboises (9 mn de cuisson)
-  Tarte fine aux poires
-  Café gourmand du jour
-  Mousse au chocolat

Formule plat du jour & café gourmand	16 €
Formule Entrée & Plat Ou Plat & Dessert	19 €
Formule Entrée & Plat & Dessert	23 €

Menu enfant 8.5 €








-  Risotto de pâtes ou
-  Fish & chips ou
-  Parmentier de bœuf Bolognaise
-  Salade de fruits ou
- 2 boules de glace ou
-  Mousse au chocolat

Nous tenons à votre disposition la liste des produits allergènes constituant notre carte.









 Ce sigle signifie « fait maison » Prix nets et service compris.

MENU







To start 8 € - * Available in big size 12 €

-  Salad of crunchy vegetables: quinoa & ginger, carrot, zucchini, soya and coriander
-  Mushrooms soup
-  Andalusian cold tomato soup with tarragon
-  Sliced tomato served with burrata cheese and basil *
-  Beef carpaccio with Grana Padano cheese, pesto and capers *
-  Salad of penne pasta, pistou, pine nuts, rocket & dried tomatoes *
-  Caesar salad, romaine, chicken breast, Grana Padano, croutons, tomatoes

To follow






-  Linguine pasta with mushrooms and chicken
-  Plate of vegetables: carrot, fennel, turnip and zucchini
-  Prepared beef tartare served with old fashioned French fries and salad
-  Hamburger as you like: Classical, double cheese or bacon, served with French fries and salad
-  Cod fish filet, quinoa and crunchy vegetables, lemon-flavored butter
-  Beef and fried potatoes with thyme
-  Fish and chips, tartare sauce
-  Daily suggestion (lunch time only)

To finish

-  Strawberries cup with lemon sauce
-  Deconstructed mojito with mint
-  Chocolate fondant with raspberries
-  Old fashioned pear pie
-  Coffee served with a selection of homemade mini pastries
-  Chocolate Mousse

Menu: Daily suggestion & homemade mini pastries	16 €
Menu: Starter & Main course OR Main course & Dessert	19 €
Menu: Starter & Main course & Dessert	23 €

Kid's Menu 8.5 €

-  Pasta Risotto or
-  Fish & chips or
-  Beef Bolognese shepherd's pie
-  Fruit salad or
- 2 scoops of ice cream or
-  Chocolate mousse

The food and beverage team is at your disposal to let you know about the allergen in our menu

 This sign means "home-made" Taxes and service included.