

Le Plat Seul

12 €

FORMULE BRASSERIE

Servie au déjeuner du mardi au vendredi hors jours fériés

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 15.20 €

Les Entrées

Entrée du Jour...

Œufs Durs Mayonnaise « Maison »

Salade de Chèvre Chaud, Vinaigrette à l'Ancienne

Caviar d'Aubergines à la Provençale

Farandole de Bulots, Mayonnaise

Filets de Harengs, Pommes à l'Huile Tièdes

Les Plats

Le Plat du Jour ...

Pièce du Boucher Grillée, Sauce Béarnaise

Steack Tartare, Pommes Frites

Dos de Saumon Cuit Plancha, Brandade de Fenouil

Andouillette Façon Charcutière, Grillée

Les Desserts

Faisselle de Fromage Blanc, Coulis de Framboises

Mouillettes de Gaufre Tièdes, Chocolat Chaud

Brioche Façon Pain Perdu, Caramel au Beurre Salé

Brie de Meaux, Panaché de Salades

Crumble Tiède aux Poires

*Changement de Garniture Sup 2.50 €

A L'Apéritif

Kir au Vin Blanc (14 cl) 4.50 €

Apéritifs Classiques (Anis 2cl, Porto/Martini/Suze 7cl) 5.20 €

Whisky Grant's (5cl) 6 €

Bière Pression (25/50 cl) 4.50€/8€

Les Vins

	14CL	25CL	50 CL
Vin de Pays de l'Ardèche IGP	3.80 €	6.30 €	
10.50 € (Blanc-Rouge -Rosé)			
Bordeaux Rouge AOC	3.80 €	7.10 €	13.20
€			
Chenin Blanc Dom. M. Martín	4.60 €	7.90 €	
14.30 €			
Chablis domaine Collet	7.60 €		
Crozes-Hermitage Blanc	6.50 €		
Bourgogne Rouge Maison Moreau	7.50 €		

Les Softs

Vittel/Perrier/San Pellegrino 6.80€ (100cl)
3.90 €

Sodas et Jus de Fruits 4.50 €

Café ou Décaféiné 2.50 €

Thé ou Infusion 3.50 €