



Lorsqu'une seule assiette suffit!

Vins au Verre

Rouges AOC

12cl

Val de Loire, Gamay 2015	3.00
Bordeaux 2013	3.50
Beaujolais, Brouilly 2016	4.90
Bordeaux, Saint-Emilion 2014	5.50
Rhône, Crozes-Hermitage 2015	5.50
Bourgogne, Irancy 2013, côte du Moutier Famille Colinot	6.50
Val de Loire, Sancerre 2012	7.50

Blancs AOC

Val de Loire, Sauvignon 2015	3.00
IGP Côtes de Gascogne 2016 Domaine de Joÿ, l'Esprit	3.20
Val de Loire, Pouilly - Fumé 2016	6.00
Bourgogne, Saint-Véran 2011	6.50
Val de Loire, Sancerre 2012	7.00
Bourgogne, Chablis vieilles vignes (AB) 2015	7.80

Rosés AOC

IGP Méditerranée	3.20
Côtes de Provence, Domaine de Peirecedes (AB) 2013	4.30

Soupe du jour 8.00

Vin conseillé : Val de Loire, Gamay 2011

Terrine maison 8.00

accompagnée de salade croquante et chou rouge

Vin conseillé : Bourgogne, Irancy 2010

Melon charentais et tomate coeur de boeuf 9.00

crostini tapenade et tomme de chèvre

vin conseillé : Côtes de Provence, domaine de Peirecedes (AB) 2013

Tartare de boeuf tradition, pommes frites Maison 13.00

vin conseillé : Beaujolais, Brouilly 2012

9 huîtres fines de claires n°3 14.50

Marennes Oléron par David Hervé

Vin conseillé : Val de Loire, Sauvignon 2012

Servis en cocotte

2 œufs bio mollets et jambon serrano 11.00

fricassée de champignons à la crème

Vin conseillé : Bourgogne, Chablis vieilles vignes 2012

Parmentier de confit de canard 12.00

salade verte

Vin conseillé : Bordeaux rouge 2010

Emincé de bavette d'Aloyau 13.00

pommes grenaille en persillade

Vin conseillé : Rhône, Crozes hermitage 2011

Poisson du jour 13.00

et sa poêlée de légumes au pistou

Vin conseillé : Val de Loire, Pouilly fumé 2013

Plat du jour 13.00



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Carte bancaire à partir de 15€.

Prix nets en euros, taxes et service compris.

Desserts

Dessert du jour 6.00

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.

