



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.

