

LES VINS

Vins Rouges

	14CL	75CL
■ Gaillac AOP Domaine Vayssette, "Cuvée Tradition"	4.5	19
■ Cahors AOP Clos Triguedina, cuvée Malbec du Clos	4.5	21
■ Minervois La Livinière AOP Domaine Pech Quisou BIO	5.5	26
■ Saint-Nicolas de Bourgueil AOP Frédéric Mabileau, "Cuvée Les Petits Grains"	5.5	25
■ Vin de France Domaine La Petite Baigneuse, "Cuvée Trinquette" BIO	5.5	28
■ Saint Joseph AOP Domaine Amadiou, "Cuvée Les Clapelets"		39

Vins Blancs

	14CL	75CL
■ IGP Côtes de Gascogne Domaine De Laguille "Cuvée Ugni Blanc, Colombar"	4.5	19
■ Vin de France Domaine La Petite Baigneuse, "Cuvée Imposture" BIO	6.9	32
■ Crozes Hermitage AOP Domaine Ferraton, "Cuvée La Matinière"	9.5	39

Vins Rosés

	14CL	75CL
■ Fronton AOP Château Bellevue la Forêt	4.5	19
■ Côtes de Provence AOP Château des Launes, "Cuvée Papillon"	5.8	25

Prix nets en euros, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les chèques. Carte bleue à partir de 15€.

Bistro
— by —
CARPACCIO



Scan me and get
our menus
in your language



FORMULES MIDI

10€00

Plat du Jour

11€50

Plat du Jour + Café

13€50

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

16€50

Entrée + Plat + Dessert

13€

Plat du Jour + Boisson au choix

Verre de vin 14cl, 1/2 Pression



Prix nets en euros, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les chèques. Carte bleue à partir de 15€.

ENTRÉES

Tomates anciennes et mozzarella DI BUFFALA

Mini club sandwich poulet toasté



PLATS

Saucisse de Toulouse "Maison Garcia"

écrasé de pomme de terre

Pavé de Saumon

mousseline de patate douce

Pièce de Bœuf "Aubrac"

marinade d'oignons cebettes



DESSERTS

Crème brûlée aux agrumes

Salade de fruits frais de saison

Prix nets en euros, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les chèques. Carte bleue à partir de 15€.