

CARTE DES VINS

ROSE

		75 CL	50 CL
2015 RESERVE DES VIDEAUX	AOP	24 €	18 €
2015 REAL Bio Dynamique	AOP	27 €	
2015 SAINT ANDRE FIGUIERE	Première AOP	34 €	26 €
2015 SAINTE ROSELINE	Château AOC	39 €	

ROUGE

		75 CL	50 CL
2015 RESERVE DES VIDEAUX	AOP	24 €	18 €
2014 REAL Bio Dynamique	AOP	31 €	
2015 SAINT ANDRE FIGUIERE	Première AOP	34 €	26 €
2015 CROZES HERMITAGE	Petite Ruche AOC	37 €	
2014 SAINTE MARGUERITE	Fantastique AOP	51 €	
2008 SAINT ANDRE FIGUIERE	Confidentielle AOP	67 €	

BLANC

		75CL	
2015 RESERVE DES VIDEAUX	AOP	24 €	18 €
2015 CASSIS Bodin	Font Blanche AOP	33 €	
2015 REAL	Clos AOP	41 €	
2008 CHATEAUNEUF DU PAPE	La Bernardine AOC	65 €	

VIN AU VERRE

		12 CL
RESERVE DES VIDEAUX	Rosé, Rouge, Blanc AOP	6 €
REAL	Rosé, Rouge, Blanc AOP	8 €

CHAMPAGNE

LEBLOND LENOIR	60 €
Coupe (12cl)	9 €

L'Abus d'Alcool est Dangereux Service Compris, Prix Nets



CARTE DES BOISSONS

Boissons Chaudes

Café	2 €
Café, Crème, Chocolat Chaud, Cappuccino (Mousse de Lait)	4 €
Thé ou Infusions, Grand Café	4 €
Lait Chaud	3 €

Boissons Froides

Sirop à l'Eau	2 €
Perrier 33cl, 7 Up ou Diabolo 33cl	4 €
Pepsi 33cl Pepsi Max 33cl, Schweppes Tonic 33cl	4 €
Jus de Fruits 25 cl Orange, Ananas, Tomate, Pomme	4 €

Bière Bouteille 33 cl

1664, Grimbergen Ambrée	5 €
-------------------------	-----

Apéritifs

Pastis 51, Ricard, (4cl)	4 €
Suze, Martini Rouge ou Blanc, Campari, Porto (4cl)	4 €
Bitter San Pellegrino	4 €
Kir à la Crème de Cassis ou de Mure	4 €
Kir Royal	9 €

Alcools

Whisky "Ballantine's" (4cl)	8 €	Aberlour BUNAD'H (4 cl)	14 €
Rhum, Vodka, Get 27, Manzana, Limoncello, Gin (4cl)			8 €
Cognac Fine, Armagnac VSOP, Marc de Garlaban, Poire Williams (4cl)			11 €
Cocktails « Maison » Mojito, Caipirhina, Caipiroska, Américano			11 €

ENTREES

Assiette de Trois Tartares
(Saumon Frais, Courgette et Feta, Tomates et Mozzarella di Buffala
Pesto), Roquette

Ou

Salade du Sud-Ouest
(Foie Gras, Magret Fumé, Pomme Granny, Légumes Croquants)

PLATS

Tournedos de Gigot d'Agneau Ibérique, Jus Corsé au romarin,
Pomme de Terre Farcie aux Lardons et au Parmesan, Légumes de
Saison

Ou

Dos de Loup Roti, Crumble Aux Herbes Fraiches, Risotto Aux
Asperges

Ou

Tartare de Bœuf Préparé, Pomme de Terre Farcie aux Lardons et au
Parmesan, Légumes de Saison

Ou

Entrecôte Charolaise, Pomme de Terre Farcie aux Lardons et au
Parmesan, Légumes de Saison

DESSERTS

Tarte Tatin, Caramel Beurre Salé, Glace Stracciatella

Ou

Dame Blanche Au Chocolat, Glace Vanille

FROMAGE

Assortiment de Fromages, Miel et Confiture



LE MENU 40 € (4 plats)

Entrée, Plat, Fromage, Dessert

LE MENU 35 € (3 plats)

Entrée, Plat, Dessert **Ou** Fromage

LE MENU 30 € (2 plats)

Entrée, Plat

Ou

Plat, Dessert **Ou** Fromage

LE MENU 25 € (1 plat)

Au Choix

MENU ENFANT 15 €

Steak Haché **ou** Filets de Poulet

Fondant au Chocolat et Jus de fruits

Prix nets par personne service compris