

La sélection de vins du Chef

Jérôme Brochot

Coupe de Crémant de Bourgogne 10€ la coupe

Kir Aligoté Cassis 8€ le verre

Bouzeron, Cuvée de l'Excellence 2017 8€ le verre
Givry, les Grognots, Michel Sarrazin 2017 10 € le verre
Côte de Provence rosé, Minuty Prestige 2018 7€ le verre

Rully, Chaponnières, Domine Jacqueson 2017 10€ le verre
Givry, Les Dracy, Domaine Sarrazin 2017 10€ le verre
Côtes de Bordeaux, Château Réaut 2015 9€ le verre

Evian litre 7.00€ *½ Evian 5.00€*

Badoit litre 7.50€ *½ Badoit 5.50€*

Café expresso 2.50€ *Décaféiné 3.00€*

Salle Côté Cuisine / Menu déjeuner

*Du mardi midi au vendredi au déjeuner (sauf jours fériés)
Nous vous accueillons dans notre salle : « Côté-cuisine »*

Plat 17€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 21€

Entrée¹⁰ + Plat + Dessert 25€

-Velouté d'asperges rafraîchît à la menthe fraîche, crème fermière et échine de porc séchée.

Ou

-Pressé de poisson et légumes de saison.

-Steak de thon rouge. Coucous façon méditerranéenne.

Ou

-Filet de canard rôti, pomme de terre rattes et carottes.

-Soupe chocolat, cake aux noisettes et glace au café.

Ou

-Tarte citron meringuée semi-freddo.

