



## *Instant Gourmand*

### *CARTE DES METS*

Quenelle de brochet sauce Nantua	12.00 €
Duo de foie gras, chutney aux fruits	15.00 €
Bouillon restaurant	9.00 €
Tarte fine Provençale	11.00 €
Assiette de fruits de mer	22.00 €
Planche de charcuteries	11.00 €

Déclinaison de fromages affinés	9.00 €
Picatta de Roquefort, figues et poires	7.00 €

Steak de marlin grillé	16.00 €
Papillote de poissons aux légumes du moment	15.00 €
Pièce du boucher*	18.00 €
Filet de perche meunière	14.00 €
Steak tartare préparé par nos soins* (200 g)	15.00 €
Hamburger de canard*	17.00 €
Carré d'agneau* fumé au foin de Crau (2 pers.)	36.00 €

***Tous nos plats sont proposés avec la garniture et la sauce de votre choix***

Dacquoise café-noisette	7.00 €
Assiette gourmande	8.00 €
Tiramisu revisité	8.00 €
Crumble de fruits et son coulis	7.00 €
Tarte Tropézienne	8.00 €
Trio de chocolats, crème à la menthe	8.00 €
Salade de fruits de saison	7.00 €

\* Viande origine France

Prix nets  
Service compris

### *L'Ardoise du Jour*

*(selon les produits  
du marché)*

*(entrée, plat, dessert)*

**27.00 €**

L'

**Instant Gourmand****CARTE DES BOISSONS**

<b>VINS BLANCS</b>	75 cl	37,5 cl	12 cl (verre)
AOC Graves 2013	24 €		6 €
AOC Alsace Riesling VT 2011	35 €	18 €	8 €
AOC Cassis 2012	23 €	12 €	
AOC Coteaux du Layon 2013	21 €	12 €	
AOC Chablis 2011 ♥	28 €	15 €	
AOC Loupiac 2009	31 €		7 €

Pussy Foot (12 cl)	5 €
Smoothie au choix (20 cl)	6 €
Cocktail du jour	7 €
Américano (12 cl)	8 €
Margarita (7 cl)	8 €

<b>VINS ROSÉS</b>	75 cl	12 cl (verre)
AOC Rosé des Riceys 2013	30 €	6 €
AOC Bandol 2012 ♥	18 €	4 €

Cognac XO (4 cl)	9 €
Chartreuse (4 cl)	6 €
Eau-de-vie blanche (4 cl)	7 €
Cointreau (4 cl)	7 €

**LA SELECTION PRESTIGE** 75 cl

AOC Meursault 2010	42 €
AOC Côte-Rôtie 2009	55 €

Bière à la pression (25 cl)	4 €
Suze (6 cl)	4 €
Lillet (6 cl)	4 €
Scotch Whisky (4 cl)	6 €
Muscat de Lunel (6 cl)	5 €
Macvin du Jura (6 cl)	6 €

Café, infusions	3 €
Sélection de cafés et de thés (issus du commerce équitable)	4 €
Jus de fruits, sodas (25 cl)	3 €
Eaux plates, gazeuses (50 cl)	3 €
Eaux plates, gazeuses (100 cl)	5 €

♥ *vin issu de raisins  
biologiques***VINS ROUGES**

<b>VINS ROUGES</b>	75 cl	37,5 cl	12 cl (verre)
AOC Chinon 2013 ♥	21 €	12 €	
AOC Morgon 2014	20 €	11 €	6 €
AOC Corbières 2012 ♥	23 €	13 €	
AOC Madiran 2011	25 €	14 €	6 €
AOC Saint-Émilion 2010	28 €	15 €	7 €
AOC Cornas 2009	30 €		8 €
AOC Mercurey 2011	27 €	17 €	

**VINS EFFERVESCENTS**

<b>VINS EFFERVESCENTS</b>	75 cl	12 cl (flûte)
AOC Champagne Pannier Brut	45 €	8 €
AOC Crémant de Loire rosé	25 €	5 €

Prix nets

Service  
compris