Quenelle de brochet sauce Nantua12.00 ∈Duo de foie gras, chutney aux fruits15.00 ∈Soupe saveur des îles9.00 ∈Tarte fine Provençale11.00 ∈Assiette de fruits de mer18.00 ∈Planche de charcuteries11.00 ∈



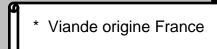
CARTE DES METS

Déclinaison de fromages affinés	9.00 €
Verrine de Brocciu, confiture de châtaigne	7.00 €

18.00 €
15.00 €
18.00 €
14.00 €
15.00 €
17.00 €
19.00 €

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

Dacquoise café-noisette	7.00 €
Assiette gourmande	8.00€
Feuille d'automne	8.00€
Mille-feuilles aux fruits	7.00 €
Tarte Tropézienne	8.00 €
Trio de chocolats, crème à la menthe	8.00 €
Salade de fruits de saison	7.00 €







VINS BLANCS	75 cl	37,5 cl	12 cl (verre)
AOC Graves 2014	24€		6€
AOC Alsace Riesling VT 2012	35 €	18 €	8€
AOC Cassis 2013	23 €	12€	
AOC Coteaux du Layon 2013	21 €	12€	
AOC Chablis 2012 ♥	28€	15 €	
AOC Condrieu 2010	32 €		8€



CARTE DES BOISSONS

Pussy Foot (12 cl) Smoothie au choix (20 cl)	5 € 6 €	VINS ROSÉS	75 cl	12 cl (verre)
, ,		AOC Rosé des Riceys 2014	30 €	6€
` ,	8 €	AOC Bandol 2013♥	18€	4€
Daïquiri (7 cl)	ö€.			

vin issu de raisins biologiques

LA SELECTION PRESTIGE	75 cl
AOC Meursault 2011	42 €
AOC Côte-Rôtie 2010	55 € ✓

Rhum vieux (4 cl) Chartreuse (4 cl) Eau-de-vie blanche (4 cl) Cointreau (4 cl)	9 € 6 € 7 € 7 €

VINS ROUGES	75 cl	37,5 cl	12 CI (verre)
AOC Chinon 2014 ♥	21 €	12€	
AOC Morgon 2015	20 €	11€	6€
AOC Corbières 2013 ♥	23 €	13€	
AOC Madiran 2012	25 €	14€	6€
AOC Pauillac 2010	28 €	15€	7€
AOC Cornas 2010	30 €		8€
AOC Mercurey 2012	27 €	17€	

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	4 €
(issus du commerce équitable) Jus de fruits, sodas (25 cl) Eaux plates, gazeuses (50 cl) Eaux plates, gazeuses (100 cl)	3 € 3 € 5 €

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

Prix nets Service compris