

Cette semaine, au déjeuner

Du lundi au samedi

Entrée - plat ou plat - dessert	16 €
Entrée - plat - dessert	21 €

Entrées

--- 6 € ---

Pressé de tomates et ricotta au Basilic, pesto

Terrine de cabillaud et pommes de terre, sauce aioli

Rillettes de lapereaux gaux fruits secs, pain aux céréales

Entrée du jour



Plats

--- 12 € ---

Onglet de bœuf à l'échalote confite, gratin de penne au parmesan

Dos de lieu noir gratiné à l'anchoïade, pommes vapeur au persil plat

Noix de jambon rôtie, petits pois et lardons, jus à la saugel

Plat du jour



Fromages ou Desserts

--- 5 € ---

Fromages affinés par Jean-Yves Bordier

Soupe de pastèque et pêche rôti

Panna cotta à la vanille et coulis de mangue

Moelleux chocolat noir, mousse chocolat blanc

Café gourmand

Apéritifs et digestifs

Apéritifs de marque (6 cl)	2.8 €
Suze, Martini blanc et rouge, Porto,	
Ricard (2 cl)	2.8 €
Kir au vin blanc (12 cl)	2.8 €
Whisky J&B (4 cl)	4.5 €
Single Malt Oban (4 cl)	7.0 €
Coupe de champagne brut (12 cl)	8.0 €
Cognac, Get 31 (4 cl)	5.5 €

Boissons fraîches

Sodas (Coca-Cola, Coca-Cola light,	2.8 €
Orangina, Perrier, Schweppes)	
Jus d'orange (33 cl)	2.5 €
Jus de fruits (25 cl)	2.8 €
(tomates, abricot, ananas, pamplemousse)	
Bière Kronenbourg « 1664 » (25 cl)	3.0 €
Plancoët, Badoit (1 L)	3.4 €
Evian, Badoit (0.5 L)	2.8 €

Carte des vins

<i>Voir suggestions en salle</i>	
Vins au verre	
Cette semaine : VDP de l'Herault	3 €
« Le p'tit Roubié »	

Boissons chaudes

Café express, décaféiné	1.6 €
Thé	2.2 €
Infusion, chocolat chaud	2.5 €