A Partager selon votre Envie :

Le Saucisson de 150G à partager aux choix :
Chèvre, Aux Noix ou Nature au sel de Guérande
8,50€

****

Assiette de cochonnailles et fromages affinés :
Saucisson du Marin affiné à l'ancienne en cheminée
salé au gros Sel de Mer,
Chiffonnade Viande séchée des Alpes, chorizo doux
Ibérique, Jambon Serrano
Comté affiné 18 mois, Tomme Local au lait cru
15,00€

****

Demi camembert de Normandie accompagné de sa
chiffonade de jambon Speck et ses toast
12,50€

Notre Cave

Le restaurant vous propose le principe
de la « Ficelle » C'est-à-dire que vous payez
uniquement ce que vous avez consommé

Les Vins Rouge :

Beaujolais nouveau

Non filtré 2022	**24,00€**
Verre	6,00€

Chinon

Vin Biologique « Les Ampoules »	**26,00€**
Verre	6,50€

Bourgeuil

Vin Biologique « Poids Plumes »	**26,00€**
Verre	6,50€

Pinot Noir

Sancerre maison fournier Mmmm	28,00€
Verre	7,00€

Pic Saint-Loup (languedoc)

Vin biologique domaine des rocs	35,00€
Verre	8,50€

Saint emilion « grand cru »

Château haut Larquet	38,00€
Verre	9,50€

Saint-Joseph

De chez Ogier	42,00€
Verre	10,50€

Les Vins Blanc :

Côte de Gascogne

Uby N°3	20,00€
Verre	5,00€

Chardonnay

Moulin de Gassac	22,00€
Verre	5,50€

Entre deux-mers Grand vin de bordeaux

Cuvée clémence élevé en fûts de chêne

	24,00€
Verre	6,00€

Cheverny

Domaine Cadoux	26,00€
Verre	6,50€

Mâcon village

Les trois rieuses 2021 35,00€

Verre 8,50€

Saint - Véran

Domaine Des Charmones 39,00€

Verre 9,50€

Viré - Clessé « Vieilles Vignes»

Auvigue 41,00€

Les Vins Rosé :

Provence rosé

Au verre 4,50€

Les Jolies Filles « Cuvée Prestiges »

32,00€

Verre 8,00€