

A Partager selon votre Envie :

*Terrine de la Cheffe « maison »
Aux foies de volailles fermiers
8.00€*

*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€*

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

Non filtré 2022 24,00€

Verre 6,00€

Bourgueil

Vin Biologique « Poids Plumes » 26,00€

Verre 6,50€

Pinot Noir

Maison fourmier Mmmm 28,00€

Verre 7,00€

Graves

Château Vimont

30,00€

Verre

7,50€

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€

Menetou - Salon

Eric Louis

32,00€

Verre

8,00€

Saint - Véran

Domaine Des Charmoues

39,00€

Verre

9,50€

Viré - Clessé « 2018 »

La Vandamé

45,00€

Les Vins Rosé :

Sun Up « rosé méditerranée »

20,00€

Au verre

5,00€

Les Jolies Filles « Cuvée Prestiges »

32,00€

Verre

8,00€