

Menu 27€

ENTRÉE AU CHOIX

Assortiment de charcuteries

ou

Saumon mariné

ou

Salade de ris d'agneau

PLAT AU CHOIX

Tête de veau & Pommes de terre vapeur

Sauce gribiche

ou

Faux filet grillé

ou

Cuisse de canard confite

ou

Souris d'agneau

DESSERT AU CHOIX

Fromage

ou

Tiramisu

ou

Profiteroles

ou

Glace

Menu enfant 8€

Steak haché façon bouchère

Glace



Assiettes Repas

Pérail de brebis chaud	12€
Saucisse de porc* & Aligot	12€
Campagnarde : Assortiment de charcuteries ..	13€
Assiette du jour (voir ardoise)	14€
Saumon mariné	15€
Tête de veau* & Pommes de terre vapeur Sauce gribiche	15€
Cuisse de canard confite*	15€
Faux filet grillé* (env. 330 g)	17€
Souris d'agneau*	17€
Ris d'agneau en persillade*	20€

*Origine France

Desserts

Profiteroles sauce chocolat ou sauce caramel beurre salé	6€
Tiramisu au Spéculoos	6€
Glace :	
1 boule	3€
2 boules	6€
<i>Citron vert Cassis Framboise Passion Ananas Fraise Vanille Chocolat Café Rhum raisin Caramel beurre salé Pistache Noix de coco Menthe chocolat</i>	
Dessert du jour	6€
Assiette de fromages	6€

BOISSONS

Boisson au verre (Coca, limonade, eau pétillante)	2,00€
Sirop 20 cl	1,80€
Diabolo	2,20€
Jus de fruits 20 cl	3,00€
Soda (Orangina 33 cl, Coca 33 cl, Ice Tea 25 cl)	3,50€
Perrier 33 cl	3,50€

San Pellegrino ou Badoit

Eau minérale gazeuse 1/2 L ..	3,00€
Eau minérale gazeuse 1 L	5,00€

Vittel

Eau minérale 1/2 L	3,00€
Eau minérale 1 L	5,00€

BOISSONS CHAUDES

Café simple	1,00€
Café double	1,00€
Crème	2,00€
Thé, infusion	3,20€
Grand crème	4,00€
Chocolat	4,00€
Cappuccino	4,00€

BOISSONS ALCOOLISÉES

Bock	2,00€
Bière pression 25 cl	3,00€
Anis 3 cl	2,50€

Kir 10 cl	2,80€
Pastis des Homs	3,50€
Suze, Muscat, Porto 7 cl	3,50€
Martini, Rhum 7 cl	3,50€
Vin de noix, à la cerise Ratafia 7 cl	4,50€
Tariquet Première grives 7 cl	4,50€
Whisky 3 cl	6,00€
Whisky Baby	3,00€
Poire, Calvados 3 cl	6,00€
Get, Vodka 3 cl	5,00€

Vin rouge Languedoc Roussillon

Vin du mois	16,00€	75 cl	50 cl	37,5 cl
Armonia BIO Puissalicon (34) Domaine Bassac	19,00€			
Petit Roubié IGP BIO Pinet (34) Domaine Petit Roubié	20,00€			
Montpeyroux (34), Domaine Puech Auger	20,00€	16,00€		
AOC Faugères (34) Domaine Cauvy les Boutinelles	21,00€			
AOC Saint-Chinian (34) Les Cerises	22,00€			
AOC Pic Saint-Loup (34) Château des Mouchères	23,00€	19,00€		
IGP Côte de Thongue BIO (34) Domaine Bassac Manpot	24,00€			
AOC La Clape Becassine Pezenas (34) Château Bouïsses	25,00€			
Terrasses du Larzac Octon (34) Mas des Chimères	34,00€			

Vin rosé Languedoc Roussillon

Fontesole (34) IGP OC Cave Fontès	16,00€	75 cl	50 cl	37,5 cl
Domaine de la Provenquière (34) Pêché Coquin IGP Pays d'oc	18,00€	15,00€		
Pic Saint Loup (34), Château Puech-Haut	26,00€			

Vin blanc Languedoc Roussillon

Viogner (34) Vignobles Montagnac	16,00€	75 cl	50 cl	37,5 cl
Chardonnay (34) Vignobles Montagnac	16,00€			
Sauvignon (34) Vignobles Montagnac	16,00€			

Sud ouest

Vin de Pays de Gascogne (32) Les Premières Grives, Domaine du Tariquet	22,00€	75 cl	50 cl	37,5 cl
---	--------	-------	-------	---------

Pichet

Vin de Pays	6,90€	50 cl	25 cl	12,5 cl
		3,90€	3,90€	2,60€

Le verre de vin : Voir suggestion du jour

Champagne

1 ^{er} Cru Brut	48,00€	75 cl		
--------------------------------	--------	-------	--	--