



# RESTAURANT

## Entrées

Soupe de Butternut,  
Nuage de crème, éclats de noisettes

14.00€

ou

Cèleri, carotte, chou,  
Magret de canard fumé, roquette  
& brisures de noix

15.00€

ou

Avocat au naturel,  
Agrumes, crevettes, vinaigrette acidulée,  
Baguettine croustillante

16.00€

## Plat

Brochette de volaille marinée au citron,  
écrasé de patate douce & jus réduit

20.50€

ou

Bœuf bourguignon, carottes & oignons  
grelots, tagliatelles fraîches

19.50€

ou

Risotto d'épeautre au citron confit,  
Saint jacques snackées, chips de chorizo

21.00€

## Fromage - 6€

Demi Saint-Marcelin Ou FROMAGE BLANC

## Dessert - 7.50€

Salade de fruits. Petite madeleine

ou

Crumble de poire aux pépites de chocolat

ou

Tarte tatin, crème anglaise

## Café ou thé gourmand - 9.00€

Menu à 39.50€

(Entrée + plat + dessert)



## Les Vins au Verre 15 cl

Saint-Véran - Domaine Bâtie 7 €

Saint-Joseph rouge - Vins de Vienne 7.50€

Côtes de Provence 7 €

## Les Vins Blancs 75 cl

Côtes du Rhone Domaine Panéry,

Cuvée Frédérique 23 €

Saint-Véran - Domaine Bâtie 29 €

## Les Vins Rouges 75 cl

Pays d'Oc Domaine Panéry,

Cuvée Hélène 21 €

Côtes du Rhône - Guigal 24 €

Saint-Joseph - Vins de Vienne 37 €

## Le Vin Rosé 75 cl

Côtes de Provence 27 €

## Les Eaux

Evian ou Badoit 50 cl 3.70€

Evian ou Badoit 100 cl 5 €

## Les bières

Desperados 33 cl 4.70 €

Edelweiss 33 cl 4.70 €

Heineken 33cl 4.70€

## Les Apéritifs et Digestifs

Jus de fruits PAGO 20 cl 3.70€

Soda 50 cl 3.70€

Kir 15 cl 3.20€

## Les Cafés

Café - Décaféiné 2.20€

Café double, Grand Crème 3.20€

Thé - Infusion 3.20€