

Suggestions :

Apéros :

Honey Rum Sour:

Eminente Amber Claro Ron 3 Years / Sirop Miel Maison / Jus de Citron Frais / Soda
12,50€

Simon Noël : 4,20€

Vins :

Château Saint Georges
Saint Georges-Saint Emilion 2016
Bouteille 37,5cl : 35,50€

Côtes du Rhône « Une Goutte » 2022
(30% Grenache Noir / 30% Cinsault / 30% Syrah
10% Clairette, Marsanne, Viognier, Grenache Rose)
Louis Saladin & Filles
Bouteille : 43,50€
Verre : 9,00€

Entrées :

La Nage de Moules au Curry sur Brunoise de Légumes
14,50€

La Bruschetta de Pain de Potimarron Maison / Tartar de Potimarron au Feta
14,50€

La Bruschetta de Pain de Potimarron Maison / Tartar de Potimarron au Feta /
Jambon Fumé
19,00€

Plat Végétarien :

Les Pâtes de Potimarron Maison / Sauce Crémeuse au Potimarron /
Copeaux de Parmesan
22,50€

Plats :

Les Traipen Rôties (Boudin Noir) / Purée Pommes de Terre / Choux Rouge / Compote
24,90€

Les Joutes de Porc Braisées à la Sauce au Vin Rouge /
Carottes / Pâtes de Potimarron Maison
25,90€

Desserts :

La Tartelette à la Crème de Marron / Éclats de Marrons Caramélisés / Chantilly aux Marrons
11,50€

Affogato : Boule Glace Vanille avec Espresso 6,60€

Affogato Double : 2 Boules Glace Vanille avec Double Espresso 10,40€

Digestif :

Glenmorangie Extremely Rare 18 Years
4cl : 20,50€