



NOTRE CARTE

Velouté de Butternut aux éclats de marrons 6€ (végétarien)
Butternut, crème, éclats de marrons

Salade César 10€
Salade Iceberg, poulet mariné, lard grillé, copeaux de parmesan, tomates confites, croûtons à l'huile d'olive, herbes, sauce César OU vinaigrette

Burratta truffée 13€
Burratta à la truffe (lait de vache), crémeux de butternut, tomates confites, salade verte, jambon Serrano, mélange de graines, vinaigrette

Arancini Di Buffalo 10€ (végétarien)
Risotto pané aux graines, cœur Mozzarella Di Buffalo
Légumes de saison

Burger du moment 11€
A découvrir chaque jour sur nos réseaux ou par téléphone.
Accompagnement : frites maison

Risotto crémeux aux encornets persillés 13€
Risotto, crème, encornets et persillade

Plateau de charcuterie et fromage 15€
Planche mixte de charcuterie et fromages (jambon Serrano, chorizo, saucisson sec, lomo séché, Tomme de Savoie, Fourme d'Ambert, Cabeccou

Plat du jour 9€
(sous réserve de disponibilité)
consultez notre page Facebook ou demandez nous :)

Formule plat du jour + dessert (voir la carte) 10,90€

Formule plat du jour + dessert (voir la carte) + boisson soft au choix (Coca Cola, Fuze tea, Evian 50cl, Badoit 50cl, jus d'orange, pomme, ACE, pamplemousse, tomate, abricot, ananas) 12,90€

NOS DESSERTS

Brioche façon pain perdu 3€

Salade de fruits frais 3€

Verrine "marronmitsu" (tiramisu chocolat et crème de marron) 3€

Fromage blanc 2,50€
Topping au choix : coulis fruits rouges, miel, sucre, mélange de graines

NOS FORMULES SPECIALES APERITIF



Formule Afterwork télétravail (pour 2 personnes) 25€
Planche mixte de charcuterie et fromages (jambon Serrano, chorizo, saucisson sec, lomo séché, Tomme de Savoie, Fourme d'Ambert, Cabeccou)
+ 2 bières 33cl « Super Power » (blonde 8°), brasserie Gué des Moines



Formule Apéro en Facetime (pour 2 personnes) 25€
Planche mixte de charcuterie et fromages (jambon Serrano, chorizo, saucisson sec, lomo séché, Tomme de Savoie, Fourme d'Ambert, Cabeccou)
+ 1 bouteille de vin au choix
Vin rouge Flying Solo, Domaine Gayda
Vin blanc Domaine de ST Lannes, Côtes de Gascogne

NOS BOISSONS

Softs

Coca Cola 33cl 2,50€
Fuze Tea 25cl 2,50€
Badoit 50cl 2,50€
Evian 50cl 1,50€
Jus de fruits Granini 25cl 2,00€
(Pomme, ananas, tomate, abricot, orange, pamplemousse, ACE)

Bières 33cl

Super Power (blonde 8°), brasserie Gué des Moines 6€
Roi de Cœur (blonde 7,3°), brasserie Gué des Moines 6€
Game Over (Ambrée 5,8°), brasserie Gué des Moines 6€
Préambule (blanche 5,8°), brasserie Gué des Moines 6€
Série Noire (brune 7,5°), brasserie Gué des Moines 6€
Labelle NEIPA (IPA 5,8°), brasserie Gué des Moines 7€

Vins Blancs 75cl

Vinho Verde, Docil, Domaine Niepoort 29€
Prestige IGP Domaine de Bourdic 20€
Soif Art, Côtes du Tarn BIO 15€
Domaine de St Lannes, Côtes de Gascogne 15€
Vignes Rousses Domaine de Bourdic (moelleux) 29€

Vins Rouges 75cl

A l'Origine, Domaine de Bourdic, BIO 18€
Château Peyrat Graves, Bordeaux 20€
Flying Solo, Domaine Gayda 16€
Terrasses du Larzac, Clos du Serres, St Jean 25€
La Rabassière, AOP Duché d'Uzès, Domaine de Bourdic 22€

Vins Rosés 75cl

- Gris Blanc, Gérard Bertrand 15€
- Côteaux du Vendômois AOP Montagne Blanche 22€

Vins demi bouteilles 37,5cl

- St Lannes, Côtes de Gascogne (blanc) 8€
- Château Peyrat Graves, Bordeaux (rouge) 12€
- Côteaux du Vendômois AOP Montagne Blanche (rosé) 13€

