

## VINS ET BOISSONS ALCOOLISÉES

<b>VIN BLANC</b>	<u>LE VERRE</u>	<u>PICHET</u>	<u>37,5CL</u>	<u>50CL</u>	<u>75CL</u>
Château Saint Martin Cru Classé AOP côte de Provence				28,00	38,00
Sancerre « Cave du Fort » AOP vin de Loire	7,60		26,00		38,00
Viognier AOP Pays d'Oc	4,00	12,00			20,00
Chablis, Domaine Servin AOP vin de Bourgogne	7,60				38,00
Sauvignon « La Javeline » AOP Touraine	4,00	12,00			20,00
Pouilly Fuissé « Moulin du Pont » AOP Bourgogne					55,00
<b>VIN ROSÉ</b>	<u>LE VERRE</u>	<u>PICHET</u>	<u>37,5CL</u>	<u>50CL</u>	<u>75CL</u>
Le Grand St Paul, Bio Vin de pays du VAR					18,00
Jas d'Esclans - Cru classé Bio AOP Côte de Provence				24,00	
Château Saint Martin cru classé AOP Côte de Provence				28,00	38,00
Château Colbert Cannel AOP Côte de Provence	4,00	12,00			21,00
<b>VINS ROUGE</b>	<u>LE VERRE</u>	<u>PICHET</u>	<u>37,5CL</u>	<u>50CL</u>	<u>75CL</u>
Château Saint Martin Cru Classé AOP Côte de Provence				28,00	38,00
Pas de la Beaume AOP Côte du Rhône			14,00		23,00
Merlot Les Javelles Vin de Pays d'Oc	4,00	12,00			20,00
La Javeline Gamay AOP Touraine à boire frais	4,00	12,00			20,00
Château Tour Lescours AOP St Emilion	7,50				36,00
Bordeaux AOP Bordeaux Supérieur Château Gayon	5,50			20,00	26,00
Bourgogne AOP Côtes de de Beaune Village Domaine d'Ardhuy	8,50				45,00

Prix nets en euros - Service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



## ENTRÉES

### STARTERS

Salade de magret de canard fumé maison aux lentilles <i>Duck breast and lentil salad</i>	9,50
Emincé de saumon fumé laqué au caramel de soja, croûte de sésame, julienne de légumes croquants <i>Caramelized smoked salmon rolled in sesame seeds, crispy veggies</i>	12,00
Velouté de potimarron et châtaignes <i>Pumpkin and chestnut soup</i>	7,00

Prix nets en euros - Service compris

Nos plats sont « **Faits Maison** » et sont élaborés sur place à partir de produits bruts

## PLATS

### MAINS

Salade Bobun : vermicelles de riz, légumes et herbes aromatiques, Nem aux crevettes <i>Vietnamese noodle salad, shrimp nems</i>	16,00
Saint-Jacques et gambas justes snackées, fraîcheur de quinoa à la coriandre, mangue et avocat, vinaigrette passion <i>Scallops and shrimps just seized, mango and avocado quinoa salad</i>	24,00
Burger façon Tex Mex : pain brioché maison, poulet grillé, avocat et salsa, pommes de terre rôties <i>Tex Mex Burger: chicken on home made bun, avocado and tomato salsa served with roasted potatoes</i>	15,50
Tartare de boeuf à l'italienne, bavette d'ail coupé au couteau, pommes de terre rôties <i>Beef Tartar, italian style, roasted potatoes</i>	17,00
Selle d'agneau farcie aux épinards et foie gras, poêlée de légumes <i>Stuffed lamb with foie gras and spinach, veggies</i>	24,00
Filet de Maigre, label rouge (Corse), sauce citronnelle et gingembre, riz pilaf et légumes du jour <i>Sea bream, lemon grass and ginger sauce, pilaf rice and veggies</i>	21,00
Tarte salée maison au choix, soupe froide et verrine du jour <i>Home made Quiche, cold soup and verrine of the day</i>	13,50
Assiette de fromage assortis <i>Cheese platter</i>	9,00
<b>MENU ENFANT ( POUR LES MOINS DE 12 ANS )</b>	<b>9,50</b>

### KIDS MENU ( CHILDREN UNDER 12 YEARS)

Spaghetti bolognaise ou au pistou  
Ou  
Steack haché  
(Sirop enfant inclus)

Prix nets en euros - Service compris

Nos plats sont « Faits Maison » et sont élaborés sur place à partir de produits bruts

## DESSERTS

Votre choix dans la vitrine à pâtisserie de 5 euros à 5,70 euros	
Café gourmand ou Café + pâtisserie	8,00
Thé gourmand ou Thé + pâtisserie	8,50

## BOISSONS

Café ou Déca	2,00
Noisette, Café américain	2,20
Café au lait, Cappuccino	3,50
Thés ou Chocolat chaud maison	4,00
San Pellegrino, Evian 50cl	3,50
Eau plate filtrée maison 1L	3,00
Eau gazeuse filtrée maison 1L	3,50
Coca, Coca light, Schweppes, ice tea, Perrier	
Jus abricot, Ananas, Orange, Pamplemousse	3,50
Orange ou citron pressé	4,60
Sirop	2,50
Jus de fruits Bio, Ferme de Margerie :	
Pomme, Poire, Abricots, Pomme / Framboise 25 cl	4,20
Bière Pression 25cl	4,00
Verre de cidre Bio 15cl	3,00
Kir, Ricard, Martini blanc ou rouge, Suze, Campari	4,00
Aperol Spritz, Americano	8,00
	<u>La Coupe 12cl</u> <u>75cl</u>
Champagne C. Senez	9,00    50,00

Prix nets en euros - Service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.