



**ENTRÉE + PLAT  
OU PLAT + CAFÉ GOURMAND  
20 €  
ENTRÉE + PLAT + DESSERT  
26 €**

Grandes assiettes et boissons non comprises

## ENTRÉES 8€

### Gaspacho du moment

Lactose, céleri, sulfites, gluten

### Entrée du jour

### Foie gras mi-cuit et son toast aux céréales, chutney de figues

supplément de 2€

Gluten, traces de fruits à coque

## GRANDES ASSIETTES

**13 €**

### Tarte-salade : quiche du jour avec salade de saison

Lactose, moutarde, sulfites, gluten, œuf, traces de sésame

**15 €**

### L'Italienne : tomates à l'ancienne, burrata, jambon de Parme, légumes antipasti, penne au pesto, roquette

Lactose, moutarde, sulfites, gluten, traces d'œuf

**18 €**

### La Baltique : saumon gravlax, œuf poché, salade de quinoa, betterave Chioggia, mâche et sucrine, quenelle de thon, tartine de pain grillé

Lactose, moutarde, sulfites, poisson, gluten, œuf

# MENU

## PLATS 14 €

### Plat du jour

### Dos de cabillaud sauce vierge, boulghour aux petits légumes

Poisson, sulfites, céleri, traces de gluten, lactose, œuf, moutarde

### Filet de volaille courgette, fève, asperge

## DESSERTS 6 €

### Brownie, coulis et glace vanille

Lactose, œuf, gluten, fruits à coque, soja

### Salade de fruits rouges au balsamique

Présence de sulfites

### Tarte citron

Lactose, gluten, œuf, fruits à coque, traces de sésame

### Café gourmand 8 €

### Glaces Berthillon

1 boule 4€

2 boules 7,50€

3 boules 11 €

Lactose, traces d'arachide, gluten, soja, fruits à coque

## MENU ENFANT 12 € moins de 12 ans

### Gratin de coquillettes ou filet de poulet à la crème, champignons & riz basmati

Lactose, gluten, œuf, traces de céleri

1 sirop à l'eau

1 boule de glace Berthillon

Nos tarifs s'entendent service compris

# BOISSONS



## LES VINS AU VERRE

Blanc, BIO, AOC, Vallée du Rhône, Ventoux .....	5 €
Rouge, BIO, AOC, Côtes du Rhône, Cuvée Fabre .....	7 € <small>Bouteille 20 €</small>
Rosé, BIO, AOP, Côtes de Provence, Château Sainte-Marguerite .....	7 € <small>Bouteille 28 €</small>

## LES VINS À LA BOUTEILLE

Rosé, AOC, IGP, Côtes de Provence, Le 360 de Cavalier, 2016 .....	20 €
Blanc, AOC, Petit Chablis, Domaine du Colombier, 2017 .....	28 €
Rouge, La Croix Montlabert, Saint-Emilion Grand Cru, 2014 .....	33 €

## LES PÉTILLANTS & CHAMPAGNE

DOC Prosecco, Villa Veroni .....	15 €
AOC, Crémant d'Alsace .....	25 €
Gratiot Pillière .....	35 €

## LA BIÈRE

Gallia, bière parisienne (blonde ou IPA), bouteille de 33 cl .....	6 €
--	-----

## LES SOFTS AU VERRE

Sirop Bio à l'eau .....	2 €
Limonade artisanale .....	4 €
Diabolo sirop Bio .....	4,50 €
Jus d'oranges pressées .....	5 €

## LES SOFTS À LA BOUTEILLE

Nectars Patrick Font : poire, pêche de vigne, bouteille de 25 cl .....	5 €
Jus de pommes Les Vergers de la Silve, bouteille de 25 cl .....	5 €
Coca-Cola, bouteille 33 cl .....	4 €

## LES EAUX

Evian, Badoit, bouteille de 50 cl .....	4 €
Evian, Badoit, la bouteille de 1 l .....	6 €

## LES BOISSONS CHAUDES

Café expresso .....	2,50 €
Café crème .....	3 €
Thé Dammann .....	4 €
Cappuccino .....	4 €
Chocolat chaud "Le Classique" .....	4 €
Chocolat viennois .....	4,50 €
Café gourmand .....	8 €
Thé gourmand .....	9,50 €

