

NOS PLATEAUX A 15€

L'apéritif : Guacamole d'avocat, Tapenade d'olives, rillettes de sardine, Pâté de Campagne et Chouquettes au Comté

Le Carnivore : Carpaccio et tartare de bœuf, Poire de bœuf « Vintage beef », Mini burger et frites fraîches

Le saveur marine : Accras de morue, rillettes de sardine, Saumon fumé maison, Tataki de Thon et risotto

Le Végétarien : Falafels et crème de sésame, Samossas de légumes au curry, Guacamole d'avocat, petite salade

Planchette de Charcuterie : 5 variétés

Planchette de fromages affinés : 5 variétés

LE BŒUF DANS TOUT SES ETATS !

Tartare de bœuf au couteau, frites fraîches	17€
Le carpaccio de bœuf servi en 2 assiettes, frites	17€
La poire de bœuf « vintage beef » (180g) , frites	17€
La poire de bœuf « Vintage beef » XXL (300g), frites	21€

Retrouvez également nos suggestions à l'ardoise à l'intérieur !

Liste des allergènes disponible sur demande

NOS TAPAS

L'assiette d'accras de morue (8 pièces) 6.50€

Le Saucisson Catalan 6.50€

Duo de mini-burger, frites 10€

La portion de frites fraîches « maison » 3.00€

L'assiette de samossas de légumes (6 pièces) 6.50€

L'assiette de fallafels, crème de sésame (10 pièces) 6.50€

L'assiette de saumon fumé maison 10€

L'assiette de Carpaccio de Bœuf 10€

Tataki de thon, marinade japonaise 10€

La trilogie de fromages affinés 7.50€

Extrait de notre carte des desserts : 6.90€

Tiramisu « l'original »

Cœur coulant au Chocolat noir 64%, vraie crème anglaise (10 mn)

Salade de fruits frais et sorbet passion

Baba au rhum et carpaccio d'ananas servis avec un shooter

Café ou déca gourmand

Café Liégeois

Double expresso ou thé gourmand 7.50€

Sorbets arrosés (2 boules) parfums et alcool (2cl) au choix 7.50€


NOS VINS AU VERRE

VERRE 10cl / POT 46cl



LES BULLES

Crémant d'Alsace Romain Fritsch	5.50€	—
Champagne « Brut Premier » Roederer	10€	—

LES BLANCS

Gewurztraminer « cuvée du banni » Dom. Fritsch 2017	6.00€	18.00€
 Muscadet « Les Parcelles » Hautes Noëllés 2019	4.50€	13.50€
Graves blanc « Les Galets » Famille Lesgourgues 2016	4.50€	13.50€
IGP côtes de Thau «moelleux» Beauvignac 2019	4.00€	12.00€
Muscat de Rivesaltes Dom du Champ des Sœurs 2017	6.00€	18.00€

LES ROUGES

 VDF Les Calades de la Monardière 2018 (Nature)	5.50€	16.50€
Côtes du Rhône Dom. St Gayan 2016	4.00€	12.00€
 Corbières « Lolo » Clos de L'Anhel 2018	4.50€	13.50€
Beaujolais « à l'ancienne » Dom. Joubert 2017 (Nature)	4.50€	13.50€
Côtes du Rhône «mourvèdre» Dom les Aphyllanthes 2010	7.00€	21.00€



cuvée d'exception sur le terroir de Plan de Dieu travaillé en Biodynamie

SUGGESTIONS POUR L'APERÔ !!

Cocktail du moment : 8€	Porto
rouge L.B.V Ramos Pinto 2013 : 5.50€ (6cl)	Porto
blanc Lagrima Ramos Pinto : 5.50€ (6cl)	

NOS BOUTEILLES COUPS DE CŒUR SERVIES A TABLE




ALSACE

 Alsace blanc « Complantation » Domaine Deiss 2018	PRIX 75CL	26€
 Riesling GC Muenchberg Domaine Ostertag 2008		49€




BOURGOGNE

Bourgogne blanc domaine Joubert 2018 (nature)	28€
Bourgogne rouge Aleth Girardin 2015	30€


VALLEE DU RHÔNE

 Châteauneuf du Pape blanc «Le Traversier» Ch. Simian 2018	38€
 Vinsobres rouge «la dame anglaise» L'Ancienne Ecole 2016	22.90€
 CDR Poignée de Raisins Dom Gramenon (nature)	28€

LANGUEDOC

 Faugères « Les Amandiers » rouge Ch. La Liquière	20.20€
 VDF « La Mariole » Dom. Ledogar (Corbières, nature)	21.90€
 Pic Saint Loup « L'arbose » Mas Bruguière 2016	27.90€

LOIRE

blanc « Cœur de Roche » JF Mérieau 2015	Touraine 27€
 St Nicolas de Bourgueil « Pigeur Fou » La Cotelleraie 2018	23.90€

PROVENCE

Bandol rosé ou rouge « La Lecque » Domaine La Chrétienne	32.50€
VDF « L'indomptable N°16 » rouge T. Simon (Vieux Carignans)	31.90€

De nombreux choix en cave, demandez la bouteille de votre choix et nous vous la servons à table (10€ supplémentaires pour le service par rapport au prix caviste)

SUGGESTIONS VINS AU VERRE

Verre	Pot
10cl	46cl

BLANCS

Viognier des collines Rhodaniennes

Domaine Dumazet 2018 (Nature)

6€ 18€

Pinot d'Alsace (blanc, gris, noir) Pierres sauvages

Domaine du rêveur 2018 (Nature)

6€ 18€

Chardonnay de Savoie Domaine Dupasquier 2016

4.50€ 13.50€

ROUGES

Minervois « cuvée spéciale » Château de

Paraza 2012

4€ 12€

Vinsobres Domaine Saint Vincent 2014

4.50€ 13.50€

Pinot de Savoie Domaine Dupasquier 2016

4.50€ 13.50€

Soirée dégustation

Formule à 35€

4 verres* de vin accompagnés de plats en accords

Tous les mois sur 2 soirées jeudi et vendredi

Pour connaître les dates et les thèmes consultez
notre page Facebook

Ou contactez nous par téléphone au 03.90.46.54.19

Par mail : assiette-du-vin@orange.fr