

## CAVE A VIN AU VERRE

Vouvray Brut Domaine Vincent Carème .....	12€
A.O.C. Côtes de Provence la Martinette blanc.....	6€
I.G.P. Côtes du Roussillon « Modeste » rouge.....	6€
A.O.C. Crozes-Hermitage Blanc.....	9€
A.O.C. Vacqueyras « Floureto » rouge.....	9€
A.O.C. Côtes de Provence la Martinette rosé.....	5€

## BOISSONS

Cocktails <i>Spritz, Mojito ou Gin Tonic</i> .....	7€
Bière pression blonde ou blanche.....25cl.....4,5€.....50cl.....	7€
Ricard.....	4€
Coca-cola 33cl.....	6€
Perrier 33cl.....	6€

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

*Carte élaborée par le chef Stéphane Pitré et Mideline Lozahic, cheffe du Cellier.  
Notre Manager Thomas Ageorges et son équipe vous souhaitent la bienvenue*

## PLANCHES À PARTAGER

Nos sardines à l'huile de la conserverie Courtin.....	7€
'Jamon de Trevelez', Rosette et Chorizo Ibérique.....	17€
Mixte Charcuterie / Fromages.....	18€

## LES ENTRÉES

Gaspacho de tomates et cerises rouges.....	10€
Burrata Parisienne, origan sauvage et citrons à l'huile.....	13€
Ceviche de Lieu noir à la Péruvienne.....	15€
Tartare de betterave pleine terre, jaune parfait.....	12€

*Prix nets en euros*

*Toutes nos viandes proviennent de l'Union Européenne. Si vous présentez une intolérance ou allergie, à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande*

## LES PLATS

Suprême de poulet jaune rôti au citron,.....	19€
pommes grenailles	
Andouille de Guémené grillée au cidre en cocotte.....	19€
Poulpe grillé, riz vinaigré.....	21€
Médaillon de Lotte rôti au Chorizo, .....	25€
Mousseline de pomme de terre	

## NOS DESSERTS

Soupe d'ananas Curry- Coco .....	8€
Sorbet pommes vertes et meringue sèche.....	6€
Riz au lait onctueux, caramel au beurre salé.....	7€
Coulant Chocolat-Miso.....	7€

## BOISSONS CHAUDES

Café.....	3€
Thé / Infusion.....	3,5€

*Prix nets en euros*

*Toutes nos viandes proviennent de l'Union Européenne. Si vous présentez une intolérance ou allergie, à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande*

