

FORMULE ENTRÉE + PLAT + DESSERT À 29€

ENTRÉES (9€)

Crème d'artichaut à l'huile de truffe

Velouté de Potimarron à la Châtaigne

Céleri rave confit au jus de viandes Thym & Miel

PLATS PRINCIPAUX (15€)

Bœuf Bourguignon

Blanquette de veau Riz pilaf

Confit de bœuf en Parmentier Purée Maison

DESSERTS (7€)

Tarte Framboises et Crumble aux Pistaches

Tarte citron revisitée

Fondant au chocolat aux noix du Périgord

CARTE DES BOISSONS

VINS

BLANC

Winerie Parisienne Grisant Blanc
2017 (75cL) ou LE TITI Pays d'Oc
Chardonnay **25€**

ROUGE

Winerie Parisienne Grisant Rouge
2016 (75cL) ou LE TITI 2021 Pays
d'Oc g. & n. Richarme **25€**

ROSÉ

Winerie Parisienne Grisant Rosé
2017 (75cL) ou Le TITI 2020 Maison
Richard **25€**

Alcool au verre

Whisky **8€**

Gin **7€**

Tequila **7€**

Rhum **7€**

Vodka **7€**

CHAMPAGNES

Champagne Laurent-Perrier brut **59€**
La Cuvée (75cL) ou Veuve
Clicquot

Champagne Laurent-Perrier brut **35€**
La Cuvée (37,5cL) ou Veuve
Clicquot

BIÈRES

Bière pression Leffe (30cL) **5€**

Bière bouteille 1664 (25cL) **4€**

MINI-BAR

Eau pétillante San Pellegrino
(50cL) **4€**

Eau plate Evian (50cL) **4€**

Thé glacé Lipton Ice Tea (33cL) **4,50€**

Limonade 7UP (33cL) **5€**

Coca Cola (33cL) **5€**

Coca Cola zéro (33cL) **5€**