

LES VINS

LES VINS ROUGES

- Vins de la Loire - 75 cl

AOC Cheverny 2024 « *Pascal Bellier* » **29 €**

AOP Bourgueil 2018 « *Secret de famille* » **32 €**

AOC Saumur Champigny 2022 « *La Source du Ruault* » (Bio) **35 €**

- Vins de Bordeaux - 75 cl

AOC St Julien 2016 « *Connétable Talbot* » **97 €**

AOP Graves « *Château pouyanne* » 2022 **29 €**

- Vins du Beaujolais - 75 cl

AOP Moulin-à-Vent 2023 « *Domaine Berrod* » **38 €**

- Vins de Bourgogne - 75 cl

VDF Bourgogne Pinot Noir 2023 « *Les Montevrières* » **37 €**

AOC Hautes-Côtes de Nuits 2023 « *Domaine Delin Legou* » **44 €**

AOC Volnay 2020 « *Valentin Rossignol* » **139 €**

- Vallée du Rhône - 75 cl

AOC Châteauneuf-du-Pape 2021 « *Clos de l'Oratoire des Papes* » **91 €**

- Côtes de Provence - 75 cl

AOP Château Saint Baillon 2020 "Famille Delon" **39 €**

LES VINS BLANCS

- Vins de la Loire - 75 cl

AOC Cheverny 2024 « *Pascal Bellier* » **29 €**

AOC Pouilly-Fumé 2018 « *Régis Minet Vent d'Ange* » **38 €**

- Côtes de Provence - 75 cl

AOP Château Saint Baillon 2025 "Famille Delon" **29 €**

- Vins de Bourgogne 75 cl

AOC Bourgogne Aligoté 2023 « *Manuel Olivier* » **30 €**

AOC Petit Chablis 2024 « *Domaine Milcent* » **38 €**

LES VINS ROSES

- Côtes de Provence - 75 cl

AOP Château Saint Baillon 2025 "Famille Delon" **29 €**

VINS MOELLEUX

AOP Coteaux-du-Layon 2024 **28 €**

NOS BULLES 75CL

- Crémant de Loire **37 €**
- Champagne « *Paul Berthelot* » **75 €**
- Champagne « *Cuvée D* » Devaux Brut Premier **89 €**



LA CARTE

LES ENTREES

- Entrée du Jour * **11€**
- Terrine de foie gras maison, compotée d'oignons rouges et son pain de campagne **19€**
- Melon et jambon cru de pays * **11€**
- Chèvre chaud au miel du Francis, tranche de lard croustillante * **12€**
- Gravlax de truite, moutarde et miel du Francis * **15€**
- Carpaccio de bœuf, pistou et parmesan * **12€**
- Tartare d'avocat et crevettes marinées, sauce cocktail * **15€**

LES PLATS

- Plat du Jour * **16€**
- Salade César (salade, vinaigrette, œuf dur, tomates cerises, poulet, parmesan, croûtons, sauce césar) * **15€**
- Salade fraîcheur (jeunes pousses d'épinards, tomates cerises, pêches, billes de mozzarella, julienne de chorizo, vinaigrette citronnée, basilic) * **14€**
- Entrecôte française, sauce au poivre, purée maison **26€**
- Cote de cochon +/- 250grs, sauce barbecue, polenta aux herbes * **16€**
- Tartare de bœuf préparé (possibilité de le snacker sur demande) salade, pommes grenailles * **19€**
- Pavé de saumon façon beurre blanc, brunoise de courgettes * **16€**
- Onglet de bœuf, sauce au poivre, purée maison * **21€**
- Vitello tonnato « l'original », et sa verdurette * **23 €**

PLAT SIGNATURE : Cote de veau +/- 320grs, crème de morilles, pommes de terre Sarladaises **36 €**

LES DESSERTS (à commander en début de repas)

- Dessert du comptoir * **6€**
- Coupe de glace ou sorbet : 1 boule * **3€** / 2 boules * **6€** / 3 boules **9€**
- Crème brûlée vanille, tuile maison aux amandes * **8 €**
- Moelleux au chocolat, crème anglaise, glace vanille (prévoir 12 min) **9 €**

* Les plats signalés par un astérisque sont inclus dans la formule Soirée Étape.

SNACKING

- Croque-Madame, salade verte * **13.50 €**
- Croque-Monsieur, salade verte * **12.00 €**
- Lasagne végétarienne, salade verte * **15.00 €**
- Omelette nature, salade verte * **12.00 €**
- Omelette jambon fromage, salade verte * **14.00 €**

MENU ENFANT

11 € (Jusqu'à 12 ans)

Snacking ou Jambon blanc purée

Glace 2 boules

Boisson soft

MENU DU JOUR

**DÉCOUVREZ NOS MENUS DU JOUR À
21€, VOIR SUR L'ARDOISE.**

**BRASERO PARTY LE VENDREDI, SELON LA
MÉTÉO**

LES APERITIFS

- Ricard, Pastis 51 **5.60 €**
- Suze (5 cl) **5.60 €**
- Muscat de Rivesaltes (5 cl) **6.30 €**
- Gin, Vodka (4 cl) **6.30 €**
- Porto rouge ou blanc (5 cl) **6.30 €**
- Martini blanc, rouge ou Extradry (5 cl) **7.00 €**
- Campari (5 cl) **7.00 €**
- Rhum brun (4 cl) **7.50 €**
- Kir (pêche, cassis, mûre) **7.00 €**
- Kir crémant de Loire **10.00 €**
- Coupe de crémant de Loire **9.00 €**
- Coupe de Champagne Berthelot **13.00€**
- Kir royal **14.00€**