



**Quelques Suggestions de  
Vins à Déguster:**

Verre : 12,5 cl

◆ **Champagne au Verre :**

*Champagne Grande Marque*

*Le verre : 15,00 €*

Notre Sommelier vous proposera un de nos partenaires Relais et Châteaux : L. Perrier, Moët & Chandon, Pommery, Veuve Clicquot.

◆ **Vin Blanc au Verre :**

*Touraine Oisly, val de Loire 2014*

*Le verre : 8.00 €*

*Limoux Toques et clochers Océanique 2013*

*Le verre : 7.00 €*

◆ **Vin Rouge au Verre :**

*Cadette Fitou 2012 Dom Les Milles vignes*

*Le verre : 12,00 €*

*Château prieuré St Anne 2012  
(Cotes de Bordeaux AOC)*

*Le verre : 10.00 €*

◆ **Vin de Dessert :**

*Maury Mas Amiel 15 ans d'âge rouge  
Chorus Muscat de Frontignan*

*Le verre : 12.00 €*

*Le verre : 8.00 €*

Bouteille 0.75cl

◆ **Vins Maison (Bouteille 0.75cl)**

*Château de Manissy 2012 Lirac*

*la bouteille : 44.00€*

*haut Bertinerie blanc 2013  
Blaye Cotes de Bordeaux*

*la bouteille : 42.00€*

*Service et TVA à 20% inclus.*

## Le Menu Déjeuner

*Servi tous les jours à midi, jours de semaine et dimanches – sauf fériés  
Un Menu simple et rapide*

Entrée + Plat + Dessert..... 37,00€

Entrée + Plat..... 28,00€

Plat + Dessert..... 28,00€

---

Soupe de petit pois de la Madeleine,  
salpicon d'anguille fumée

**Ou**

Des asperges roulées aux herbes,  
quelques œufs de caille et copeaux de Paletta Belotta

---oooOooo---

Pavé de lieu jaune aux moules en persillade,  
poêlée de tomates et aubergines, beurre citron

**Ou**

Cou d'agneau du bois d'Esgranges rôti au miel et thym  
pois craquants et pomme de terre bonnotte

---oooOooo---

Pavlova aux abricots et glace au thym frais

**Ou**

Clafoutis aux fruits rouges, glace pistache

---

*En option :*

Plateau de Fromages, prix par personne .....13,00€

Café, Petit Four-Chocolat, prix par personne.....6,00€

*Service et TVA à 10% inclus.*