

- L'OEUF MAYONNAISE (1-4)	4€
- PIMIENTOS DE PADRÓN POÊLÉS, MANCHEGO RAPÉ (6)	8€
- TARAMA MAISON (7-3)	10€
- BURRATA, HUILE D'OLIVE & GRAINE DE TOURNESOL (6)	12€
- RÔTI DE BOEUF, PDT AU FOUR, SALADE, SAUCE GRIBICHE (1-4)	15€
- HOUMOUS, ASPERGES, POIS GOURMANDS, OEUF PARFAIT & FÊTA (1-6-10)	15€
- POULPE SNACKÉ, PIQUILLOS, BROCOLIS, POIS GOURMANDS & FROMAGE BLANC À L'ENCRE DE SEICHE (6-7)	15€
- DOS DE LIEU NOIR, ÉCRASÉ DE PDT, SAUCE VIERGE (7)	15€
- MI-CUIT DE CANARD, ASPERGES VERTES, COURGETTES, SAUCE VIERGE	17€
- FROMAGES, 80G (6)	8€
- FRAISE MARA, GANACHE CHOCOLAT, PRALINÉ, NOISETTES & AMANDES CARAMELISÉES (5-6)	8€

Produits à base de: (1) Oeuf, (2) Soja, (3) Gluten, (4) moutarde, (5) Fruits à coques, (6) Produits laitiers, (7) Poisson, (8) Crustacés (9) Céleri (10) Sésame

<u>VINS ROUGES AU VERRE</u>	<u>12,5c1</u>	
CUVÉE DES GALETS, DOMAINE D'ESTEZARGUES		5€
Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre, Côtes du Rhône		
LES COLLINES ROUGES, COMPLICE DE LOIRE		6€
Pinot noir, Loire		
ENTRE NOUS, FERME DES ARNAUD		6€
Cinsault, Vaucluse		

<u>VINS BLANCS ET PÉTILLANT AU VERRE</u>	<u>12,5c1</u>	
LES AMANDIERS, DOMAINE CHAMBOREDON		5€
Sauvignon, Coteaux de Béziers		
DOMAINE BRAZILIERS		6€
Chenin, Coteaux du Vendômois		
SATELLITE, YLB		6€
Marsanne, Roussanne, IGP Hérault		
PET NAT BRUT, DOMAINE BRAZILIER		7€
Pineau d'Aunis, Côteaux du Vendomois		

<u>VIN ROSÉ AU VERRE</u>	<u>12,5c1</u>	
BELLE ROSE, DOMAINE CHAMBOREDON		5€
Cinsault et grenache		