

## FORMULE " Déjeuner " no 19

Le Midi du lundi au vendredi servi de 12h15 à 13h30 | Sauf les jours fériés  
Lunch menu | except bank holidays

1 Entrée	+	1 Plat	<b>32 €</b>
1 Plat	+	1 Dessert	<b>32 €</b>
1 Entrée	+	1 Plat + 1 Dessert	<b>39 €</b>
1 Verre de vin de 12 cl			<b>7 €</b>
IGP vin de pays les Collines rosé-blanc – rouge			

### ENTREES

Salade de gésiers au vinaigre de framboise

Ou

Ravioli Niçois au jus de daube

Ou

Pâté en croute de lapin aux noisettes

### PLATS

**AU PRIX DE 24 €**

Marmite du pêcheur (soupe de poissons, rouget, st pierre, lotte) ... (suppl 4 €)

Ou

Sauté de veau au curry | Risotto carnaroli

Ou

Filet de daurade royale de Méditerranée | Vierge de légumes

### DESSERTS

Meringue | sorbet poire | chantilly | chocolat chaud

Ou

Fraises de Carros Melba

Ou

Crème brûlée à la vanille bourbon

Viande bovine : origine Irlande | Irlande

Autres vins servis au verre			12 cl
<b>Blanc AOC Bellet</b> Domaine de la Source	Carine et Eric Dalmasso	2023	<b>14 €</b>
<b>Blanc AOC Côtes-de-Provence</b> Château Rosan "Evidence"	Gérard & Olivier Chauvet	2023	<b>9 €</b>
<b>Blanc AOC Chablis</b>	Domaine Raoul Gautherin	2023	<b>13 €</b>
<b>Rouge AOC Côtes-du-Rhône</b> « Clos St Antonin"	Domaine Sabon	2023	<b>11 €</b>
<b>Rouge AOC Bordeaux St Estephe</b>	Château Tour de Pez	2018	<b>14 €</b>

**PRIX NET -T.V.A. ET SERVICE COMPRIS.** Les plats que nous vous proposons sont soumis aux variations du marché et peuvent, par conséquent, nous faire défaut.