

## MENU " Formule Déjeuner "

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>29 €</b>		
1 Plat	+	1 Dessert	<b>29 €</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 tomate mozzarella di buffala

Ou

Salade de blanc de poulet | Copeaux de pecorino Sardo

Ou

Œufs brouillés aux asperges vertes et épinards

### PLATS

**AU PRIX DE 25 € | le plat**

Filet de bar | Risotto caranaroli | Vierge de légumes

Ou

Faux filet de bœuf Black Angus (Ir) | sauce vin rouge | Pommes de terre grenailles à l'ancienne (suppl 4 €)

Ou

Supreme de pintade aux mousserons | Tagliatelles fraîches

### DESSERTS

Assiette de fraises de Carros | coulis de fruits rouges

Ou

Crème brûlée parfumée à la vanille bourbon

Ou

Banane flambée au rhum | crème glacée vanille bourbon

Viande bovine : origine Allemagne | France

Autres vins servis au verre				12 cl
<b>Blanc AOC Bellet</b> Domaine de la Source	Carine et Eric Dalmasso	2020	<b>14 €</b>	
<b>Blanc AOC Côtes-de-Provence</b> Château Rosan "Evidence"	Gérard & Olivier Chauvet	2020	<b>9 €</b>	
<b>Blanc AOC Chablis "Vielles vignes"</b>	Domaine Tremblay	2021	<b>13 €</b>	
<b>Rouge AOC Côtes-du-Rhône</b> « Clos St Antonin"	Domaine Sabon	2020	<b>11 €</b>	
<b>Rouge AOC Bordeaux Haut Médoc</b>	Château D'Arcins	2017	<b>12 €</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.