

## Les Formules

**37€ ENTRÉE, PLAT ET DESSERT**

**29€ ENTRÉE ET PLAT**

**25€ PLAT ET DESSERT**

*Forfait vins possible dans un menu 3 services pour 20€*

## À la carte

Les plats de tapas pour 2 (houmous, olives, pains bruschetta, empanadas de champignons, samossa de canard, charcuterie, fromage, tapenade)	<b>25€</b>
Le bbq de poisson (rouget, saumon, gambas)	<b>16€</b>
Le bbq de viande (brochette de bœuf, magret de canard, agneau, poulet)	<b>18€</b>
Le bbq mixte (saumon, rouget, brochette de bœuf, magret canard, agneau)	<b>25€</b>
Salade à la burrata et parme	<b>14€</b>
Gnocchi à la chair de saucisse et fenouil et champignons	<b>14€</b>
Plat à la carte	<b>18€</b>

## Les enfants

Pennes carbonara	<b>8,50€</b>
Lasagne bolognaise	<b>8,50€</b>
Cannellonis aux épinards	<b>10€</b>
Pizza 4 fromages	<b>10€</b>
Plat à la carte	<b>17€</b>

## Desserts

Dame blanche	<b>7€</b>
Le trio de sorbet	<b>7€</b>
La coupe Limes (glace Spéculoos, glace vanille, chantilly, caramel maison et éclat de biscuit)	<b>8€</b>

## Menu du mois de juin

### Entrées froides

- Biscuit céleri et tartare de bœuf et jus de mangue
- Tartare de thon et crème glacée à la moutarde
- Salade de magret fumé poires caramélisées façon Périgord

### Entrées chaudes

- Moules et jambon sec et crème à la tomate et huile de citron
- Risotto aux champignons filet de sole et crevettes grises
- Filet de rouget, purée de brocolis à la fleur d'oranger

### Plats

- Magret de canard au miel et agrumes, pdt fondante
- Cabillaud au citron vert patate douce et beurre blanc
- Volaille de foie gras et croustillant de pdt et mangue

### Desserts

- Minestrone d'ananas glace framboise et tuile carambar
- Crème brûlée aux poires et amandes caramélisées au sucre de canne
- Glace coco Amaretto et biscuit amande crème aux fraises

*Notre restaurant est ouvert :*

- Les vendredis de 18h00 à 22h00
- Les samedis de 12h00 à 15h00 et de 18h00 à 22h00
- Les dimanches de 12h00 à 15h00

**ACCÈS UNIQUEMENT SUR RÉSERVATION  
PAIEMENT BANCONTACT SUR PLACE**

## Apéritifs

Porto rouge ou blanc	6 €
Coupe de Champagne 10 €	ou la bouteille 50 €
Pineau des Charentes blanc	7 €
Mojito maison	10 €
Le Spritz	8 €
Coupe de Cerdon 6 €	ou la bouteille 35 €
Coupe de Crémant 6 €	ou la bouteille 35 €
Pisang orange	7 €

## Softs

Coca/coca zéro	2.50 €
Sprite	2.50 €
Fanta orange	2.50 €
Spa plate et pétillante ¼	2.50 €
Spa plate et pétillante 1l	8 €
Mangue	2.50 €
Pomme-cerise	2.50 €
Jus de pomme Bio	2.50 €

## Bières

Jupiler 25cl	2.50 €
St Feuillien blonde 33cl	4.50 €
Montoise blonde 33cl	4.50 €
Hoegaarden rosée	3.50 €

## Les vins

Verre de blanc ou rouge ou rosé de la maison	3,50 €
---	--------

## Nos vins blancs à la bouteille

Le Limes région de Vaison la Romaine	25 €
Le Chevergnny de la Loire	25 €
Le petit vigneron (Montpellier)	20 €
Tarani (Sud-Ouest)	20 €

## Nos vins rouges à la bouteille

Le Limes région de Vaison la Romaine	25 €
Le sang Mélé (Sud-Ouest)	25 €
Le petit vigneron	20 €
Tarani	20 €
Demon Noir (Sud-Ouest)	20 €

## Les Liqueurs

Cointreau	7 €
Amaretto	7 €
Limoncello	7 €
Bailey's	7 €
Gins du moment	12 €
Whiskies	8 €
Cognac	8 €

## Cafés

Espresso/grand café	2.90 €
Café Viennois	3.10 €
Décaféiné	3 €
Thé	3 €

Notre restaurant est ouvert :

- Les vendredis de 18h00 à 22h00
- Les samedis de 12h00 à 15h00 et de 18h00 à 22h00
- Les dimanches de 12h00 à 15h00

ACCÈS UNIQUEMENT SUR RÉSERVATION  
PAIEMENT BANCONTACT SUR PLACE