

MENU

LES PLANCHES

Planche de Charcuterie .30

Lomo, Duroc, Chorizo de bœuf Angus, Cecina de bœuf, saucisson de bœuf Angus

Planche de Fromage .25

Tomme de Brebis piment d'Espelette, Chabichou, Morbier, Tête de Moine, Fourme de Montbrison, Saint Nectaire

Planche Mixte .35

Duroc, Cecina de bœuf, saucisson de bœuf Angus, Chorizo de bœuf Angus, Tomme de Brebis piment d'Espelette, Chabichou Saint Nectaire

Planche Truffée .16

Crèmeux de Bourgogne & jambon blanc truffé

A PARTAGER

Croque Jeune Homme .12

jambon truffé & cheddar

Légumes rôtis .9

Flat Bread .8

lardo di Colonnata

Baba Ganoush .9

focaccia maison

Club Sandwich Végétarien .8

pesto à la noisette, betterave, œuf & chèvre frais

LES ASSIETTES

Salade de Poulet Thaï .12

lait de coco, menthe, coriandre & oignons frits

Burrata di Bufala .12

Black Angus Steak .27

Pommes de terres façon Humbert

LES DESSERTS

Tarte figue .9

figue, noisette

Fondant Chocolat .9

fait maison

Tous comme nos vins, nous sélectionnons nos produits avec soin et amour chez les meilleurs producteurs.

*Liste des allergènes sur demande
Prix net TTC
Origine viande : France*

