Les Entrées

VELOUTÉ DE POTIMARRON — 11€
Crème onctueuse de potimarron, éclats de noix et touche de miel, glace à la noix

ŒUF & CRÈME DE CHAMPIGNONS — 12€
Œuf parfait, crème de champignons, émulsion parmesan et châtaignes

RAVIOLES DE GAMBAS — 14€
Ravioles, fondue de poireaux bisque safranée

POULPE GRILLÉ — 15€
Pouple grillé, mousseline de butternut, condiment olive

● FOIE GRAS MI-CUIT — 18€
Mariné au cognac, confit de mirabelles et ses toasts

Les Plats

PENNES AU POTIRON — 19€
Pennes, crème au potiron et ses noisettes

DEMI-MAGRET DE CANARD — 23€
Demi-magret de canard rôti, purée de patate douce, gastrique de mûres

POISSON DU MOMENT — 25€
Filet de poisson de 150gr, mousseline de panais et sa déclinaison, émulsion piment d'espelette

● PALERON DE BOEUF — 26€
Pièce de de paleron de boeuf cuit 12h, garniture champêtre, lardons et gratin dauphinois, jus de viande

● BURGER DE THON — 28€
Bun black, steack de thon, sauce tartare, salade et frites

PIÈCE DE VIANDE — Selon arrivage et prix du jour
Suggestion du moment

● PLATS NON COMPRIS DANS LA DEMI-PENSION : FOIE GRAS, BURGER DE THON, PALERON

Les Desserts

FLAN... PAS COMME UN FLAN — 12€
Pâte sablée, flan praliné crémeux caramel

LE SOUS-BOIS — 13€
Biscuit noisette, mousse châtaigne, crémeux caramel

LE MANDARINE, CHOCOLAT BLANC — 13€
Insert mandarine, ganache chocolat blanc, coulis et gel mandarine, biscuit amande

POIRE POCHÉE CAFÉ, NOISETTE — 13€
Poire pochée au café, coeur à la noisette

Les Glaces

1 BOULE — 3€
2 BOULES — 5,50€
3 BOULES — 7,50€

PARFUMS :
Vanille • Chocolat • Fraise • Pistache • Café • Caramel • Pêche de vigne • Poire • Rhum raisin • Yaourt • Cacahuète • Melon • Noix de coco • Citron • Framboise • Mangue • Passion

SUPPLÉMENT CHANTILLY — 1€

Les Fromages

ASSORTIMENT DE FROMAGES — 13€
Fourme d'Ambert, Abondance, Saint nectaire, Buchette de chèvre

Menu Enfants

SIROP, NUGGETS OU FISH, FRITES, BOULE DE GLACE — 15€

Menu

Entrée + Plat ou **Plat + Dessert** — 35€

Menu Complet

Entrée + Plat + Dessert — 45€

Hors foie gras et burger de thon

Les Boissons

Sodas

Coca-Cola / Coca-Cola Zéro (33 cl)	4 €
Perrier (33 cl)	4 €
Sprite / Orangina / Fanta (25 cl)	4 €
Schweppes Agrumes / Tonic (25 cl)	4 €
Fuze Tea Pêche / Citron & Menthe (25 cl)	4 €

Eau filtrée Purezza

Plate ou gazeuse – 35 cl	3 €
Plate ou gazeuse – 75 cl	5 €

Graninis (25 cl)

Pomme / Ananas / Fraise	4,50 €

Pamplemousse / ACE / Tomate / Orange / Abricot

Sirops

Sirop à l'eau (25 cl)	3 €
Diabolo (25 cl)	4 €

Fraise, Grenadine, Menthe, Pêche, Citron, Orgeat

Boissons chaudes

Expresso	2 €
Café allongé	3 €
Double expresso	3,50 €
Café crème au lait	3 €
Cappuccino	4 €
Chocolat chaud	4 €
Thé ou infusion	4 €

Les Bières

Pression

HOEGAARDEN BLANCHE (5,4 %)

25 cl	5,00 €
50 cl	9,00 €

BRASSERIE DE SULAUZE

LORD TRIPLE (8 %)

25 cl	5,00 €
50 cl	9,00 €

TROPICOOL BLONDE (4 %)

25 cl	4,00 €
50 cl	7,00 €

Supplément Picon	+1,00 €

MONACO OU PRESSION SIROP

25 cl	4,00 €
50 cl	8,00 €

Bières bouteilles

HEINEKEN 0.0 (33 cl)	6,00 €
DESPERADOS (33 cl)	6,00 €
BLONDE	7,00 €
BLANCHE	7,00 €
IPA	7,00 €

Les Boissons Chaudes

Expresso	2,00 €
Café allongé	3,00 €
Double expresso	3,50 €
Café crème au lait	3,00 €
Cappuccino	4,00 €
Chocolat chaud	4,00 €
Thé ou infusion	4,00 €

Les Cocktails

MOJITO — 10 €
Citron vert, menthe, rhum, eau gazeuse

SPRITZ — 10 €
Apérol, Prosecco, eau gazeuse

HUGO SPRITZ — 10 €
Liqueur de sureau, Prosecco, eau gazeuse

PIÑA COLADA — 10 €
Rhum, jus d'ananas, lait de coco

SEX ON THE BEACH — 10 €
Vodka, liqueur de pêche, jus d'orange, jus de cranberry

LILLET TONIC — 10 €
Lillet Blanc ou Rosé, Schweppes Tonic

Cocktails sans alcool

VIRGIN MOJITO — 7 €
Citron vert, menthe, eau gazeuse

VIRGIN HUGO SPRITZ — 7 €
Liqueur de sureau sans alcool, eau gazeuse, menthe

VIRGIN PIÑA COLADA — 7 €
Jus d'ananas, lait de coco

Les Apéritifs

Ricard ou Pastis 2 cl	3,00 €
Ricard ou Pastis 4 cl	5,00 €
Martini Blanc, Rouge, Campari 6 cl	7,00 €
Porto Rouge, Lillet Blanc, Rosé 6 cl	9,00 €

Les Digestifs

4 cl

Limoncello	8,00 €
Get 27 ou Get 31	8,00 €
Eau-de-vie de Poire Williams	8,00 €
Armagnac VS Duc de Camilhac	8,00 €
Cognac VS Prestignac	8,00 €
Grand Marnier	8,00 €
Amaretto	8,00 €

Les Rhums

4 cl

Bacardi Ambré	7,00 €
Diplomatico	10,00 €
Don Papa Baroko	10,00 €

La Vodka

4 cl

Smirnoff Red	8,00 €

Les Wiskys

4 cl

J&B	7,00 €
Four Roses	8,00 €
Chivas Regal 12 ans	10,00 €
Aberlour Casg Annamh 48°	15,00 €

Les Gins

4 cl

Gibson's London Dry Gin	8,00 €
Hendrick's Distilled Gin	12,00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Les Vins

Vins Rouges

75 cl

Château Gaillard — 42 €
Bordeaux - AOP St Emilion - Bio

Château Fontis — 36 €
Bordeaux - AOP Medoc

Domaine du Prieuré — 52 €
Bourgogne - AOP Hautes Cotes de Beaune - Bio

Domaine Frédéric Magnien — 110 €
Bourgogne - AOP Gevrey Chambertin - Bio

Domaine de Rocheville-Pierres blanches — 37 €
Vallée de la Loire - AOP Saumur Champigny - Bio

Coteaux des travers — 29 €
Vallée du Rhône - Zouzou - AOP Côtes du Rhône - Bio

Domaine Pradelle — 45 €
Vallée du Rhône - AOP Crozes Hermitage

Château Lascours-Mobilis — 34 €
Languedoc Roussillon - AOP Pic St Loup - Bio

Château Virant — 30 €
Provence - AOP Coteaux d'Aix

Domaine St Victorin - Nathalie — 34 €
Provence - AOP Cotes de Provence - Bio

Vins Blancs

75 cl

Domaine du Colombier — 58 €
Bourgogne - AOP Chablis

Domaine de Rocheville - Chenin de traverse — 36 €
Vallée de la Loire - AOP Saumur - Bio

Domaine Redde - La moynerie — 64 €
Vallée de la Loire - AOP Pouilly Fumé

Coteaux des travers - Zouzou — 29 €
Vallée du Rhône - AOP Côtes du Rhône - Bio

Domaine de la Monardière Le Jeu de Gàrri 52 €
Vallée du Rhône - AOP Vacqueyras

Infini - Viognier — 27 €
Languedoc Roussillon - IGP Pays d'oc

Domaine de Moulines — 29 €
Chardonnay - IGP Pays de l'Herault - Bio

Domaine de Miselle-Petit Menseng — 31 €
Moelleux - IGP Cotes de Gascogne

Château Virant — 30 €
Provence - AOP Coteaux d'Aix

Domaine St Victorin - Nathalie — 34 €
Provence - AOP Cotes de Provence - Bio

Les Rosés

CHÂTEAU VIRANT — 35€
AOP Coteaux d’Aix

VIGNOBLE CASTAN - CROCO STYLE — 28€
AOP Costières de Nîmes

CLOS DES BARONNETS - GRIS DE GRIS — 25€
AOP Sable de Camargue - Bio

Les Champagnes

CHASSENAY D’ARCE PREMIÈRE — 95€
AOP Champagne Brut

CHASSENAY D’ARCE ROSÉ — 110€
AOP Champagne Brut

Vin au verre & pichet

DOMAINE DE MOULINES ‘LES CIGALES’
IGP Pays d’Hérault - Bio

Au verre 12,5 cl — 6€

Pichet 25 cl — 10€

Pichet 50 cl — 15€