

## Carte des Boissons

Bière 1664 bouteille 33cl	3,10 €
Kir Cassis, Mûre ou Pêche 14cl	3,10 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro 33cl	3,10 €
Ice tea, Limonade, Orangina,	
Jus d'Orange, Ananas, Tomate 25cl	2,90 €
Nectar Poire Williams, Abricot du Bergeron, Pomme 25cl	3,10 €
Evian ou San Pellegrino	2,70€/50cl 3,60€/1L
Supplément Sirop	0,30 €

Vins Blancs	V12cl	P25cl	P46cl	B37,5cl	B75cl
Viognier VDP du Gard	2,10 €	4,10 €	6,10 €		
Uby IGP Côtes de Gascogne 2012					15,10 €
Bourgogne Saint Véran AOP 2012					19,90 €

Vins Rosés	V12cl	P25cl	P46cl	B37,5cl	B75cl
Opaline Vin de Pays du Gard	2,10 €	4,10 €	6,10 €		
Côtes du Rhône Guigal 2011				11,60 €	22,60 €

Vins Rouges	V12cl	P25cl	P46cl	B37,5cl	B75cl
Les Terres du Roi VDP Gard	2,10 €	4,10 €	6,10 €		
Côtes du Rhône Ortas 2012/13				10,10 €	13,60 €
AOC Morgon Cuvée Alexia 2013					19,60 €
Crozes Hermitage Caves de Tain 2010					24,60 €
Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs					22,10 €

## Boissons chaudes

Expresso	1,40 €	Cappuccino	2,70 €
Noisette	1,60 €	Thé ou Infusion	2,30 €
Double Espresso	2,60 €	Chocolat chaud	2,30 €
Café Américain	2,10 €		

## Menu du Jour (à voir sur l'ardoise)

Plat du jour	8,50€
Entrée du Jour + Plat du Jour	
ou Plat Jour + Dessert	12,00€
Entrée du Jour + Plat du jour + Dessert	15,00€
Entrée du Jour ou Dessert Seul	5,10€

## Entrées

	S	XL
Saumon Mariné à l'Estragon	5,10€	8,60 €
Œuf Cocotte au Lard	5,10€	8,60 €
Poêlée de Champignons Persillés	5,10€	8,60 €

## Plats Principaux

Mijoté de Sanglier aux Airelles	12,50 €
Filets de Rouget à la Crème de Betteraves	14,00 €
Magret de Canard aux Poires	14,00 €
Pièce du Boucher	10,10 €
Omelette aux fines herbes	8,60 €

Tous les Desserts (sur les ardoises)	5,10€
--------------------------------------	-------

## Menus des petits gones (-10ans)

Menu du Jour en portions adaptées	6,20€
-----------------------------------	-------

Profitez de notre carte de saison !  
Elle change tous les mois