









La Carte O'Verte

Pour commencer...

 Œuf cocotte aux champignons, crème de Camembert	8,00€
 Crumble de butternut, feta & potimarron aux graines de courges	7,00€
 Tarte fine aux champignons et fondue d'oignons	7,50€
 Saint Marcellin rôti, baguette à l'huile d'olive et ail	9,00€
 Velouté de butternut au lait de coco, croûtons & emmental	7,00€
Emincé d'endives au saumon fumé & betterave	8,00€

À suivre...

Crunchy Salade Caesar <i>salade, croutons, poulet, œuf, tomate & bacon</i>	16,00€
 Conchiglias de la Ferme du Voisin <i>Jambon Francilin aux champignons & crème de truffe</i>	16,00€
Burger montagnard au St Neactaire, bacon crispy G* <i>Steak haché de bœuf du Limousin, cornichons, tomate, salade</i>	19,00€
Burger de saumon façon tzatziki G* <i>Tomate, concombre, salade</i>	19,00€
Emincé de poire de bœuf au piment d'Espelette G*	18,50€
T-Bone de veau à la plancha, sauce au poivre G*	21,00€
 Risotto aux champignons & crevettes tropicales	21,00€
Bowls Veggie Falafels	14,00€
Buddha bowl - <i>poulet croustillant ou saumon mariné</i>	15,00€
Club sandwich au poulet & bacon - frites & salade	15,00€
 Omelette des œufs d'Edith Pigeon à votre choix <i>Complète ou jambon, fromage ou herbes</i>	14,00€

Supplément de garniture G*	3,00€
<i>Riz blanc, Purée de patate douce, salade, frites, haricots verts ou carottes rôties</i>	

Et pour finir.

Tiramisu au café et caramel beurre salé	7,50€
Yaourt grec à l'ananas rôti façon muesli	6,50€
Crème brûlée au café	6,50€
Mi cuit au chocolat sans gluten, glace Vanille	9,00€
Brioche façon pain perdu, glace spéculoos	8,00€

 Plat végétarien - Prix nets, service compris

La carte des vins

Vin blanc

AOC Chablis <i>Domaine du Colombier</i>	15cl. 37,5cl. 75cl.	9,5€	23€	44€
AOP Menetou-Salon <i>Les faucards-Jean Claude Leclerc</i>				35€
AOC Pouilly fumé <i>Joseph Mellot</i> 		9€		40€
AOC Mont Près Chambord <i>Cheverny</i>				28€
AOP Côtes du Rhône blanc <i>Domaine Alain Jaume et fils</i> 				28€
AOC Pessac-Léognan <i>Colombier de Brown 2020</i>				55€
IGP Côtes Catalanes <i>La Tour de Schiste</i> 				39€
IGP Pays d'Oc – <i>Infini Cepage viognier</i>				25€

Vin rosé

AOP Côtes de Provence – Domaine Saint Victorin 	15cl. 50cl. 75cl.	8€	28€	39€
IGP Var – Terres Nouvelles 				29€

Vin rouge

AOP Haut-Médoc Puy Castera <i>Crus Bourgeois 2019</i>	15cl. 37,5cl. 75cl.	9,2€	22€	38€
AOC Saint Emilion Grand Cru <i>Château Lescure 2016</i> 				49€
AOP Bourgueil <i>Domaine des Sonnets 2018</i>				25€
AOC Crozes-Hermitages <i>Domaine Pradelle 2021</i>		9,2€	-	41€
AOC Hautes Côtes de Nuits <i>Vignobles Paul Aegerter – Belle Canaille</i>				59€
AOP Terrasses du Larzac <i>Domaine de l'Aigueliere Velours 2020</i>				30€
IGP Cévennes - Biodynamie <i>Mas d'Espanet Freesia 2021</i>		6,5€	-	27€
IGP Infini rouge <i>Duché d'Uzès</i>				27€
VDF Clos des Vins d'Amour <i>Une Lubie 2021</i>				37€

Prix nets, service compris - Attention, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération