

## LA CARTE DE SAISON

## LES ENTRÉES

**BRUSCHETTA AU SAINT MARCELLIN** 

Mâche et miel

8€  Viognier "Laurus" Blanc**PÂTÉ EN CROÛTE ARTISANAL DE LA MAISON BOBOSSE**

Canard, cassis de Bourgogne et pickles

9€  Côtes du Rhône St Vincent Rouge**OEUF MIMOSA**  

Edamame frit et sauce soja

7€  Chardonnay "Les Ursulines" Blanc**MOUSSELINE DE COURGE** 


Noisettes et brioche au beurre maison

8€  Chardonnay "De Loach" Blanc

## LES PLATS

**RISOTTO DE FREGOLA SARDA** 

Parmesan, mascarpone et légumes grillés

16€  Chardonnay "Les Ursulines" Blanc**BURGER DE BOEUF AU LARD ET RACLETTE**Crique lyonnaise, frites maison et salade verte (disponible en version végétarienne) 18€  Crozes-Hermitage "Laurus" Rouge**FILET DE SOLE ROULÉ**

Craquant de cheveux d'ange, légumes de saison et sauce aïoli maison

18€  St Joseph St Etienne Blanc**DAHL DE LENTILLES CORAIL**  

Lait de coco, algues Nori et riz

15€  Zinfandel "De Loach" Rouge**ONGLET DE BOEUF**

Sauce au poivre et gratin dauphinois

18€  Châteauneuf-du-Pape "Laurus" Rouge**SALADE D'ENDIVES** 

Ravioles et noix

16€  Côtes du Rhône St Vincent Rouge**SUPPLEMENT 5€**

Gratin dauphinois, légumes de saison, frites ou salade verte le tout maison

## LES DESSERTS

**DÉCLINAISON DE FROMAGES**

Salade verte, noix

8€  St Joseph "Laurus" Rouge**YAOURT LA LAITIÈRE LA COTIÈRE**

4€

**ENTREMET AU CITRON MERINGUÉ**

Sablé Breton

7€  Crémant de Bourgogne Perle D'ivoire**MOUSSE AUX DEUX CHOCOLATS**

Chocolat noir 50% et chocolat blanc, Palet croquant aux fruits secs

8€  Crémant de Bourgogne Perle D'ivoire**POIRE POCHÉE AU CÔTES DU RHÔNE**

Crumble à la cannelle

7€

**MENU KIDS 13,50 €** 

(jusqu'à 12 ans)

Fish and chips ou Aiguillettes de poulet corn flakes,

Frites maison

Yaourt ou Gaufre