A La Carte

Les Entrées…

La Terrine de Foie Gras Maison, Caramel de Porto ---------- 12.50€
Le Carpaccio de Bœuf, Salade et Parmesan----------9.50€
Les Gésiers de Canard Confits Déglacés au Vinaigre de Cassis et Framboise----------9.00€
Le Duo d'Espuma d'Asperge, Piment d'Espelette et Lard Grillé-8.50€

Les Plats…

L'Entrecôte « VBF » à la Fleur de Sel----------20.50€
Les Noix de Joue de Porc à l'Indienne----------17.00€
Le Suprême de Volaille au Parmesan et Pesto Rouge----------16.50€

Les Noix de St Jacques au Beurre de Noisette----------19.50€
Le Filet de daurade Royale, Sauce Tomate et Réduction de Balsamique----------18.00€
Le Wok acidulé de Requin Grillé et Julienne de Carottes « al dente » relevé au Jalapeno et Gingembre---------- ----------16.50€

Accompagnement au choix :
Haricots Verts, Riz Sauvage, Tagliatelles, Frites, Purée de Pomme de Terre, Ratatouille, Salade Verte.

Les Desserts…

L'Assiette du Fromager (4 variétés)----------8.00€
Le Buffet de Desserts----------8.00€
La Tarte Tatin Maison et son Emulsion de Caramel au Beurre Salé------8.00€
Le Café ou Thé Gourmand----------8.00€
Le Tartare de Mangue et Kiwi, Coulis Exotique et Sorbet à l'Orange Sanguine----------8.00€

Prix Nets – Toutes Taxes Comprises

Le Menu

L'Avocat/ Crevettes et sa Sauce Cocktail
La Salade de Magret Fumé aux Perles de Figue
La Verrine de Crevettes poêlées au Fenouil
La Tarte Paysanne (Pommes de Terre, Lardons, Fromage de Savoie, Ciboulette)
Le Buffet de Hors d'Œuvres

****

L'Onglet de Bœuf, Sauce Chasseur
La Brochette de Volaille Coco et Citronelle
Le Filet de Saint Pierre du Cap, Sauce Poivron
Le Pavé de Lieu Jaune au Citron Vert et Wasabi

****

Le Gratin de Fruits Frais
Les Profiteroles Belle Hélène
Le Brownies Maison aux 2 Sauces (Anglaise et Caramel)
La Crème Brûlée à la Pistache
Le Buffet de Desserts

****

1 Plat 13.50€
2 Plats 17.50€
3 Plats 21.50€

Prix Nets – Toutes Taxes Comprises

Sur le Pouce

La Salade « Envie d'Ailleurs»----------13.00€
(Sucettes de Poulet, Tomates et Piment, Brochettes de Volaille au Soja, Samoussas de Crevettes et Pousses de Betterave)
La Grande Salade de Chèvre Chaud----------11.00€
Les Ravioles aux 4 Fromages----------9.00€
L'Omelette à votre Façon----------9.50€
La Galette de Sarazin Complète (Jambon, Œuf, Fromage) et sa Salade Verte----------8.00€
Le Potage du Jour----------7.00€

Bon Appétit !!!

Prix Nets – Toutes Taxes Comprises

Les Vins

Les Vins Rouges AOC

	Le Verre14cl	75cl	37,50cl
Menetou Salon (Domaine Philippe Gilbert)----------	7.00€	35,00 €	20.00€
Bourgogne Faiveley----------	6.00€	30,00 €	
Saumur Champigny Domaine Saint Vincent----------	5.00€	28,00 €	16.00 €
Graves Lamotte Robin----------	4.50€	25,00 €	13.00 €
Anjou Vielles Vignes Domaine Saint Pierre----------	4.50€	25,00 €	
Premier Cotes De Blaye Château Mazerolles----------	4.00€	23,00 €	12.00 €

Les Vins Blancs AOC

	Le Verre 14cl	75cl	37,50cl
Sancerre Chavignol----------	8.00€	40,00 €	25,00 €
Menetou Salon (Domaine Philippe Gilbert)----------	7.00€	35.00€	20,00 €
Quincy Les Follets ----------	6.00€	33.00 €	20.00€
Bourgogne Aligoté Faiveley----------	4.50€	25,00 €	
Bleu Eden Sauvignon ----------	3.50€	20,00 €	
Coteaux du Layon Domaine Saint Pierre----------	5.00€	28,00 €	

Les Vins Rosés

	Le Verre 14cl	75cl	37,50cl
Côtes De Provence Domaine Gavoty----------	4.00€	21,00 €	12.00 €
Le Rosé de Loire Domaine Saint Pierre----------	3.50€	20.00 €	10.50 €

Les Vins En Fontaine

	3/4	1/2	1/4
Vin Rouge Merlot----------	13.50€	9.00€	4.50€
Vin Rosé Grenache----------	13.50€	9.00€	4.50€
Vin Blanc Sauvignon----------	13.50€	9.00€	4.50€

Les Eaux Minérales

Evian 1L---------- 5.00€
Evian 1/2L ---------- 4.00€
Badoit 1L ou Ferrarelle 1L---------- 5.00€
Badoit 1/2L ----------4.00€

Les Boissons Chaudes

Café, Décaféiné----------1.90€
Café Double---------- 3.50€
Thé, Infusion----------2.50€
Chocolat---------- 3.00€

Prix Nets – Toutes Taxes Comprises