

Dessert



Fromage de chèvre au lait cru

9
€



Tarte au chocolat accompagnée d'une marmelade d'oranges aux zestes de citron

8
€



Clafoutis aux fruits de saison nappé d'une crème anglaise

9
€



Fromage blanc de campagne de la maison Borniambuc servi avec du sirop d'érable du Canada .

9
€



Coupe aux trois parfums de glaces ou sorbets

9
€

Desserts



Coupe aux deux parfums de glaces ou sorbets

6
€



Coupe 1 parfums de glaces ou sorbets

4
€

Pâtes



Pâtes Mozzarella

10



Lachs

10



Pâtes à la crème de vodka

Végétarien



Tofu

10

Boissons



Une demi-bouteille d'eau

4
€

Menus de sushis



Canard

Starter



Crudités du jardin petite assiette

9
€



Crudités du jardin grande assiette

14
€



Concombre au yaourt au lait entier et à la menthe fraîche

7
€



Potage du jour (froid ou chaud selon la saison)

7
€

Main Course



Pâtes de froment à la mozzarella et sauce aux tomates, oignons, ail, aubergines et poivrons.

14
€



Omelette aux pâtes et aux légumes, accompagnée d'une salade verte.

14
€



Pâtes de riz aux légumes sautés, sauce de soja, gingembre et tofu.

16
€



Pâtes d'orge au saumon frais, crème fraîche, paillettes d'algues et poireaux fondus.

19
€



Pâtes de sarrasin aux foies de volailles, beurre de sésame et pruneaux

17
€



Pâtes de seigle au jambon à l'os (sans polyphosphates), oignons, courgettes, vin blanc, crème fraîche et comté rapé

17
€



Pâtes de châtaigne aux filets de canard, muscade, crème fraîche et champignons

20
€

Café



Café

3
€

Vins



Bandol rouge: de Jean Marie Peyraud du Domaine Tempier .

49
€



Vin de Pays Charentais blanc

20
€



Faune blanc Vins de Pays de l'Hérault d'Aimé Guibert,

29
€



Elise : vin de Pays de l'Hérault d'Aimé Guibert

29
€



Côtes de Gascogne rouge, d'Henri Duboscq, du Domaine Dubosc-Monplaisir

20
€



Bandol rosé : de Jean Marie Peyraud du Domaine Tempier .

42
€

Non classé



Desserts