

MENU GROUPE

MENU DÉJEUNER

28€ TTC / PERSONNE

Déjeuner composé d'un plat et d'un dessert
(Le choix des plats se fait lors de la réservation)
Uniquement du lundi au vendredi pour le service du déjeuner

(Entrée du jour en option 5€)

PLATS

Pêche du jour
ou
Pièce du boucher
ou
Veggie

DESSERT

Dessert du jour

BOISSONS

Un demi de blonde
ou
un verre de vin
(rosé, blanc ou rouge)
+ café



BIERE

• ANCRE PILS 4,8° •
Bière blonde traditionnelle - France

VIN

• BLANC / ENTRE-DEUX-MERS •
Château Valade 2023
• ROSÉ / IGP MÉDITERRANÉE •
Domaine de la Forêt 2022
• ROUGE / CÔTE DE BLAYE •
Château Peyronnat 2017 Bio

APÉRITIF DÎNATOIRE

38€ TTC / PERSONNE

Tous les assortiments de tapas sont à partager et servis sous forme de buffet.

TAPAS FROIDES

Assiette de charcuterie & fromage
Assiette de crudités & houmous
Oeuf mimosa à la ciboulette

TAPAS CHAUDES

Tortilla
Gyoza de poulet
Yakitori de boeuf

TAPAS GOURMANDES

Plateau de choux-chantilly

BOISSONS

Une bouteille de vin pour 3
(rosé, blanc ou rouge)

PRIVATISATION OFFERTE

OPTIONS

90€ chacune

- TIREUSE À BIÈRE ~ 8L •
Fût de Birra Moretti
- JARRE DE SANGRIA ROUGE ~ 5L •
Fait maison au piment d'Espelette & cassis
- JARRE DE SEX ON THE BEACH ~ 5L •
Vodka, crème pêche & crème cassis,
jus cranberry & jus d'orange
- JARRE DE COSMOPOLITAN ~ 5L •
Vodka, triple sec, cranberry & citron vert
- JARRE DE SANGRIA BLANCHE ~ 5L •
Fait maison à la verveine & poivre Timut
- JARRE DE PUNCH PLANTEUR ~ 5L •
Fait maison
- JARRE DE CITRONNADE OU THÉ GLACÉ 40€ ~ 5L •
Fait maison
- CHAMPAGNE 60€ •
Domaine Charpentier, Tradition brut 2020
- DROIT DE BOUCHON •
14€ par bouteille

MENU GROUPE

MENU À L'ASSIETTE

42€ TTC / PERSONNE

Repas composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert
(le choix des plats se fait lors de la réservation)
Uniquement pour le service du dîner
et du déjeuner le samedi et dimanche

ENTRÉES

Gravlax de truite & crème citron
ou
Feta panée, vierge de tomates

PLATS

Bavette grillée 160g, frites maison,
salade & échalote confite
ou
Pêche du moment
ou
Risotto de blé vert fumé, légumes de saison

DESSERTS

Cheesecake fruits rouges
ou
Coeur coulant au chocolat, dulce de leche

BOISSONS

Une bouteille de vin pour 3
(rosé, blanc ou rouge)
+ café

PRIVATISATION OFFERTE

VIN

- **BLANC / ENTRE-DEUX-MERS** •
Château Valade 2023
- **ROSÉ / IGP MÉDITERRANÉE** •
Domaine de la Forêt 2022
- **ROUGE / CÔTE DE BLAYE** •
Château Peyronnat 2017 Bio

MENU À PARTAGER

42€ TTC / PERSONNE

Repas composé de 3 entrées, 1 plat et 2 desserts
(ils seront servis sous forme de plats à partager
pour l'ensemble de la table)
Uniquement pour le service du dîner
et du déjeuner le samedi et dimanche

ENTRÉES

Oeufs mimosas
Poireaux vinaigrette
Gravlax de truite

PLAT

Faux filet, pomme de terre grenaille,
salade, sauce marchande de vin

DESSERTS

Tiramisu
Cheesecake fruits rouges

BOISSONS

Une bouteille de vin pour 3
(rosé, blanc ou rouge)
+ café

OPTIONS

90€ chacune

- **TIREUSE À BIÈRE ~ 8L** •
Fût de Birra Moretti
- **JARRE DE SANGRIA ROUGE ~ 5L** •
Fait maison au piment d'Espelette & cassis
- **JARRE DE SEX ON THE BEACH ~ 5L** •
Vodka, crème pêche & crème cassis,
jus cranberry & jus d'orange
- **JARRE DE COSMOPOLITAN ~ 5L** •
Vodka, triple sec, cranberry & citron vert
- **JARRE DE SANGRIA BLANCHE ~ 5L** •
Fait maison à la verveine & poivre Timut
- **JARRE DE PUNCH PLANTEUR ~ 5L** •
Fait maison
- **JARRE DE CITRONNADE OU THÉ GLACÉ 40€ ~ 5L** •
Fait maison
- **CHAMPAGNE 60€** •
Domaine Charpentier, Tradition brut 2020
- **DROIT DE BOUCHON** •
14€ par bouteille