

# 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