

ENTREES A LA CARTE

CROUSTILLANT DE CHEVRE 13,5
AU MIEL, LARD FUMÉ ET SALADE VERTE

SALADE NICOISE 13,5
FILETS D'ANCHOIS, THON, OLIVES NOIRES ET ŒUFS

SALADE CESAR 13,5
EMINCÉ DE BLANC DE VOLAILLE RÔTI AUX HERBES, PARMESAN 10 MOIS ET CROÛTONS À L'HUILE D'OLIVE

FILET DE SAUMON FUME 15,0
FUMAGE MAISON, TOASTS ET SAUCE CANUT

FOIE GRAS MAISON 15,9
CHUTNÉY DE FIGUES ET TOASTS
(SUPP 3,00 AU MENU LA GRANGE)

PLATS A LA CARTE

PIECE DU BOUCHER 14,5
POMMES DE TERRE RÔTIES AUX HERBES

DOS DE BROCHET 14,5
POCHÉ, SAUCE BEURRE BLANC ET LÉGUMES

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS 15,5
180G COUPÉ AU COUTEAU ET ASSAISONNÉ MAISON, FRITES ET SALADE VERTE.

BRECHETS DE POULET PERSILLES 14,0
GRATIN DE POMMES DE TERRE

ENTRECOTE À LA PLANCHA 25,0
400G, FRITES ET SALADE VERTE
(HORS MENU)

BURGER MAISON 16,5
STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE 180G, EMMENTAL, PAIN ARTISANAL, MAGRET FUMÉ, SAUCE TARTARE ET FRITES (HORS MENU)

L'APERÔ

PUNCH MAISON /20cl	6,0	BUL'FRAMBOISE /12cl	5,0
APEROL SPRITZ /15cl	5,0	MACVIN DU JURA /8cl	5,5
EVIAN /50cl	4,5	PERRIER FINE BULLE /50cl	4,5
EVIAN /100cl	6,5	PERRIER FINE BULLE /100cl	6,5

MENU FRITURE

FRITURE DE JOELS ET SALADE VERTE
FROMAGE BLANC ou DEMI ST MARCELIN
DESSERT À LA CARTE
19,5

MENU BRESSAN

COQUELET RÔTI
POMMES DE TERRE RÔTIES AUX HERBES
DESSERT À LA CARTE
20,5

MENU LA GRANGE

ENTREE À LA CARTE
PLAT À LA CARTE
FROMAGER BLANC ou DEMI ST MARCELIN
ou DESSERT À LA CARTE
26,0

MENU ENFANT

BLANC DE POULET À LA CRÈME ET FRITES
ou
DOS DE CABILLAUD ET FRITES
DESSERT DU JOUR ou GLACE
1 BOISSON SANS ALCOOL
12,0

LA CAVE

Les Blancs

	12cl	46cl	75cl
IGP PAYS D'OC	3,5	10,0	19,0
T'ES CHOUETTE - PERNET THEVENIN, VIOGNIER FRAIS ET GOURMAND, POUR LES ENTRÉES ET POISSONS !			

AOP MACON AZE	4,0	12,0	22,0
DOMAINE DE ROCHEBIN, CHARDONNAY FLORAL ET MINÉRAL, IDÉAL POUR L'APÉRITIF, LE BROCHET ET LA FRITURE !			

AOP LANGUEDOC	5,0	13,0	23,0
COL DU VENT, GRENACHE ET MARSANNE PARFAIT POUR L'APÉRITIF ET LES POISSONS !			

Les Rouges

VDF MINUTE PAPIILLON	3,5	10,0	18,0
PERNET THEVENIN, MERLOT, GRENACHE, SYRAH NOTES D'ÉPICES DOUCES ET DE FRUITS MÛRS, AU TOP POUR LES VIANDES ROUGES !			

IGP SAINT-GUILHEM LE DESERT	4,0	11,0	21,0
NORD-OUEST DE MONTPELLIER. SOUPLE, GOURMAND ET AROMATIQUE, À DÉCOUVRIR AVEC NOS VIANDES ROUGES !			

AOP COTES DU RHONE RESERVE	4,0	13,0	23,5
FAMILLE PERRIN. FRUITÉ ET CHARNU, À DÉGUSTER AVEC LES VIANDES ROUGES.			

Les Rosés

IGP PAYS D'OC PETIT GRIS	3,5	10,0	18,0
PERNET THEVENIN. NOTRE COUP DE CŒUR FRAIS ET FRUITÉ, MAGNIFIQUE POUR UN APÉRITIF ENSOLEILLÉ !			

AOP COTES DE PROVENCE	5,0	12,0	22,0
LES HAUTS DE MASTEREL. DES ARÔMES DE FRUITS ROUGES À DÉCOUVRIR TOUT AU LONG D'UN REPAS !			

ASSIETTE DE FRITURE	6,0
ASSIETTE DE CHARCUTERIES	10,0
ASSIETTE DE SAUCISSON	6,0

