



CUISINE ENGAGÉE

MENUS À LA CARTE

Entrée OU Dessert + Plat **28**

Entrée + Plat + Dessert **34**

ENTREES

Croquette de volaille, cœur au fromage **9**

*

Burrata aux zestes d'agrumes **9**

*

Gaspatcho de melon, tuile de jambon sec **9**

PLATS

Ballotine de volaille, mozzarella et basilic **21**

*

Effiloché de cochon fermier du Larzac au thym **20**

*

Burger pain brioché, tomme de Savoie, bacon, oignon confit, sauce maison et crudités **20**

*

Pièce de bœuf, sauce au roquefort, ail de piolenc en chemise **22**

ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

Frites mousse

*

Poêlée de légumes de notre Jardin

*

Salade de crudités

DESSERTS

Coulant au chocolat et sa glace vanille **8**

*

Pavlova aux fruits rouges **8**

*

Crumble au nectarine blanche et sa glace citron **8**

A PARTAGER

Côte de bœuf maturée de chez Baudouin

- pour 2 personnes **69**

• + 15€ au menu par personne

*

Planche gourmande **19**

MENU ENFANT

Steak haché de Black Angus Bio

+ Sirop à l'eau + Boule de glace **14**

BOISSONS FRAICHES

Evian ou Badoit 75cl **5**

Lemonaid - Orange sanguine ou citron vert 33cl **4,6**

Jus de fruits Meneau bio - Ananas, pêche, pomme, orange, tomate 25cl **4,6**

Sirops - Grenadine, fraise, menthe, pêche, citron **3**

Cola bio **4,6**

SANGRIA LOLEA

Sangria Rouge Lolea 75cl **25**

Sangria Rouge Lolea 25cl **5,50**

CHAMPAGNE

Champagne Joseph Perrier 75cl **65**

BIÈRES ARTISANALES 33CL

Blanche « Ribouldingue » **6**

Blonde « Belle en Goguette » **6**

Ambrée « Saison des Amours » **6**

Brune « Nuit de Goguette » **6**

VINS AU VERRE

Demandez nos coups de cœur !

VINS ROSES

- VDP Gard - L'enclos de la Chance - Aiguillettes - Gris 2021 **24**
- IGP Sable de Camargue bio « Gris » - Maestra Marie Sara 2021 **35**
- IGP Gard - Roc d'Anglade - Nature 2021 **45**
- Domaine de Valcombe - Pastel 2021 **25**
- AOP Côtes de Provence - Lolicé « Évasion Rosé » - Bio 2021 **30**

VINS BLANCS

- AOP Costières de Nîmes - Château Ermite d'Auzan - Bio 2020 **24**
- IGP Gard - Mas du Chêne « Marche Avant » - 2018 **32**
- AOP Languedoc - Mas d'Espagnet « Eolienne » - Bio 2019 **35**
- AOP Côtes du Rhône - Clos du Caillou - Bio 2021 **39**
- IGP Pays de l'Hérault « Clos Maïa » 2019 **64**
- VDF Côtes Catalanes Nouvelle Donne « Néo » - Biodynamie 2020 **51**

VINS ROUGES

- AOP Saint Chinian - Canet Valette « Antonyme » - Biodynamie 2020 **33**
- VDF Gard - Mas du Chêne « Sangiovese » - Biodynamie 2020 **28**
- Vin de France - Mas Mellet « Le Chemin des Salines » 2020 **32**
- Vin de France - Château de Campuget Grenache sans sulfites 2021 **32**
- Costières de Nîmes - Domaine Kreydenweiss « Les Grimaudes » - Biodynamie 2020 **28**
- IGP Pays de l'Hérault - Petit Clos Maïa 2020 **33**
- IGP Gard - Quoi de N'œuf » 2020 **38**
- IGP Côtes Catalanes - Domaine Gauby « Vieilles Vignes » - Nature 2019 **78**
- AOP Terrasses du Larzac - Mas Haut Buis « Costa Caoude » 2008 **81**
- Côtes du Roussillon - Clos des Fées « De battre mon cœur s'est arrêté » 2018 **58**
- AOP Pic Saint-Loup - Clos Marie « Simon » - Bio 2017 **69**
- AOP Corbières - Domaine Maxime Magnon « Rozeta » - 2019 **60**
- AOP Languedoc - Domaine Peyre Rose « Les Cistes » - 2011 **120**
- AOP Faugères - Domaine Léon Barral « Jadis » 2017 **69**
- AOP Faugères - Domaine JM Alquier « Les Bastides » - 2018 **63**
- AOC Morgon - Domaine Lapierre « Camille » Nature 2020 **59**
- Ventoux - Chêne Bleu « Astralabe » - Bio 2017 **45**