

CARTE AUTOMNE HIVER 2022 - 2023

ENTREES

Salade de soja et crevettes , toasts, guacamole	6.00 €
Salade de lentilles , ventrèche grillée, toasts aillés	6.00 €
Salade d'endive et fromages des Pyrénées	6.00 €
Soupe de légumes de saison	6.00 €
Charcuterie corse artisanale (<i>de San Lorenzo, Castaniccia</i>) jambon, saucisson, coppa	
Assiette : 7,00 € - Plancha pour 3 : 18.00 €	

PIZZAS ARTISANALES « PIZELLA »,

précuites sur pierre, accompagnées de salade verte

Margherita - tomate, mozza	7.00 €
4 fromages - tomate, mozza, Brie, Erdamer, Gorgonzola	8.00 €
Salmi piquante bio - saucisse, tomate, mozza	8.00 €

ASSIETTE ONE EVENT

Salade verte, chèvres chauds sur toasts, pommes de terre sautées	9.00 €
---	---------------

PLATS

Tarte aux épinards , salade verte	9.00 €
Tarte aux champignons , salade verte et p. de terre sautées	9.50 €
Lasagnes ventrèche fromage , salade verte	9.50 €
Lasagnes aux légumes (<i>Hiver Brocolis Butternut Carottes - Été Aubergines Courgettes</i>)	9.50 €
Dos de cabillaud , sauce façon « gribiche » <i>accompagné de risotto et légumes</i>	11.50 €
Filet mignon de porc <i>accompagné de pommes de terre sautées et salade verte</i>	11.50 €
Aiguillettes de canard <i>accompagnées de pommes de terre sautées et salade verte</i>	11.50 €
L'Assiette de Serge - Steak haché Black Angus <i>accompagné de pommes de terre sautées et salade verte</i>	11.50 €
Burger Black Angus, pain ciabatta <i>accompagné de pommes de terre sautées et salade verte</i>	12.50 €

Supplément pommes de terre sautées

2.00 €

ASSIETTE DE FROMAGES

Brebis et chèvre des Pyrénées **6.00 €**

DESSERTS

Pavé chocolat noix de Pécan (brownie) 4.00 €

Crumble aux pommes 4.00 €

Petit Fondant sur pancake avec 1 boule glace vanille 5.50 €

Coupe de glace (au choix, 2 boules) 4.50 €

Vanille - Caramel fleur de sel – Café – Chocolat

Fraise – Passion – Citron – Framboise - Poire

Supplément Chantilly 0.50 €

Café gourmand 6.00 €

Thé gourmand 6.50 €

*Triangle pavé chocolat noix de Pécan, fruits frais,
macaron, rocher noix de coco*

Salade de fruits frais, de saison 6.50 €

Faite à la demande, pensez à commander en même temps que les plats !

BOISSONS

Thé : 2.50 € - Café : 1.50 € - Café allongé ou avec lait : 2.00 €

Jus de fruits 25 cl (Orange, Abricot, Tomates, Pommes ou Raisin) : 3.00 €

Ogeu (eau gazeuse des Pyrénées) 50 cl : 2.00 € - 1 l : 3.50 €

Coca 20 cl : 2.00 € - Coca zéro 50 cl : 3.00 € - Orangina 25 cl : 3.00 €

Bière pression 25 cl : 3.00 € - Bière bouteille 25 cl : 3.50 €

Vin au verre : 4.00 €

*(Bordeaux Beau Puits rouge - Rosé Côte du Luberon - Chardonnay blanc
vignobles Vendéole, sud de la France)*

Vins en bouteille / Champagnes / Apéritifs : demandez au « chef »

En dehors des pâtisseries et glaces, et des pizzas artisanales précuites sur pierre,
toute notre cuisine est faite sur place.