

À LA CARTE

Planche de charcuterie à partager	24€
Terrine de foie gras maison, marbrée aux pains d'épices.....	13€
Côte de bœuf à partager (minimum 1.2kg)	73€/1kg
Sole meunière (selon arrivage)	7€/100g

LE MARMITON

Entrée + plat **ou** plat + dessert 28€

(Boisson non incluse)

Entrée + plat + dessert 35€

Boisson incluse (eau plate/eau gazeuse (33cl) ou verre de vin (12cl) et café)

Entrées

À la carte - 9€

Barigoule d'artichaut.
Rémoulade de raie et de céleri.

Plats

À la carte - 19€

Plat du jour.

Filet de Daurade au curry, lait de coco et légumes du soleil.

Ravioles d'épinards et ricotta, bouillon clair aux herbes fraîches.

Salade de poulet, carottes, fenouil, coriandre et sésame.

Desserts

À la carte - 9€

Panna cotta à la fraise.

Profiterole, glace vanille et chocolat chaud.

Fromage (selon arrivage de chez Laëtitia Gaborit).

LA MARMITE

Entrée + plat **ou** plat + dessert 33.50€

(Boisson non incluse)

Entrée + plat + dessert 42.50€

Boisson incluse (eau plate/eau gazeuse (33cl) ou verre de vin (12cl) et café)

Entrées

À la carte - 11€

Asperges blanches et crème de parmesan.
Saumon fumé par nos soins au bois de hêtre, crème citronnée et son pain de campagne.

Plats

À la carte - 23€

Poire de bœuf, frites et ketchup maison.

Salade de thon rouge snacké.

Ravioles d'écrevisses et sa bisque de fruits de mer.

½ Côte de bœuf (+12€)

Desserts

À la carte - 10.50€

Paris-Brest.

Café gourmand.

Coupe de glace au choix.

Ici tout est fait maison, de l'entrée au dessert y compris les sauces, les fonds et les accompagnements. Prix net service compris.

MENU DE LA SEMAINE

(Uniquement le midi)

FORMULE COURTE 25€ Entrée + Plat du jour **ou** Plat du jour + Café douceur

(Entrée du Menu Marmiton au choix + boisson incluse (eau plate/eau gazeuse (33cl) ou verre de vin (12cl))

FORMULE COMPLÈTE 32€ Entrée + Plat du jour + Café douceur

(Entrée du Menu Marmiton au choix + boisson incluse (eau plate/eau gazeuse (33cl) ou verre de vin (12cl))

MENU ENFANT 10 ANS

Plat + dessert + boisson (sirop ou jus de fruit) 9.00€

Viande **ou** poisson avec frites **ou** légumes

Burger +4€

+

Boule de glace au choix

NOS COUPES GLACÉES ARTISANALES

Cherry Forever : glace chocolat, sorbet griotte, coulis amarena, meringue, chantilly et cerises amarena 10.50

Café liégeois : glace café, glace vanille, noix de pécan caramélisées, chantilly 10.50

Mont Blanc : brisures de marrons glacés, glace marrons, glace vanille, éclats de meringue, sauce myrtille et chantilly 10.50

La Marmite : glace vanille, sorbet fraise, sorbet framboise, éclats de meringue, chantilly et sauce au choix (chocolat, myrtille ou amarena)..... 10.50

Symphonie sorbet : pomme verte, glace caramel au beurre salé, dés de pommes tatin, chantilly 10.50

Deux boules au choix..... 06.00

Glace : vanille, chocolat noir, marron, caramel au beurre salé, café, pistache, fraise

Sorbet : pomme verte, griotte, banane, citron vert, mangue, framboise

Ici tout est fait maison, de l'entrée au dessert y compris les sauces, les fonds et les accompagnements. Prix net service compris.

NOS APÉRITIFS, COCKTAILS ET MOCKTAILS

Martini Blanc / Rouge, Porto Blanc / Rouge.....	05.50
Suze, Campari, Ricard.....	05.50
Virgin Mojito.....	07.50
Ti'punch ou Ti'vieux	07.50
Caïpirinha : cachaça, citron vert et sucre roux	07.50
Caïpiroska : vodka, citron vert et sucre roux	07.50
Kir.....	07.50
Aperol Spritz.....	09.50
Spritz façon St-Germain à la fleur de sureau	09.50
Américano.....	09.50
Mojito.....	09.50

NOS BIÈRES LOCALES

Pression Pilsner blonde de Bonneuil (25cl)	05.00
Pression Pilsner blonde de Bonneuil (50cl)	09.50

CHAMPAGNE

Grand Cru Blanc de Blancs Lionel Maine (10cl)	11.50
Kir royal au Champagne blanc de blancs (10cl)	12.00

NOS JUS ET SODA

Perrier, Coca-Cola, Coca-Zero, Orangina, Schweppes tonic	04.50
Jus de fruits Bio Granini (orange, pomme ou ananas).....	05.00
Limonade artisanal Lorina	06.00
Jus de tomate Bio Granini	07.50

Ici tout est fait maison, de l'entrée au dessert y compris les sauces, les fonds et les accompagnements. Prix net service compris.

NOS VINS AU VERRE ET PICHETS

Rouge	12cl - 25cl - 50cl - 70cl
Saint-Guilhem-le-Désert Secret d'Héloïse.....	.6€ - 11€ - 21€ - 29€
Bourgogne pinot noir Domaine Remy & Fils AOP 2023.....	8.80€ - 18.40€ - 36.80€
Bourgueil AOC.....	21€ - 29€
Brouilly A.M Guillard AOP.....	21€ - 29€
Côtes de Bourg Château de Barbe AOP.....	21€ - 29€
Côtes du Rhône Estezargues AOP.....	21€ - 29€

Blanc	12cl - 25cl - 50cl - 70cl
Sauvignon Pays-d'Oc IGP.....	.6€ - 11€ - 21€ - 29€
Chablis La Chablisienne AOP.....	8.10€ - 15.20€ - 25€ - 35€

Rosé	12cl - 25cl - 50cl - 70cl
Rosato Italia.....	.6€ - 11€ - 21€ - 29€

EAUX MINÉRALES

Castalie plate / pétillante (33cl / 77cl).....	02.50/03.50
--	-------------

NOS BOISSONS CHAUDES

Espresso.....	02.50
Café allongé.....	02.50
Décaféiné.....	02.90
Café noisette.....	03.50
Double espresso.....	05.00
Cappuccino.....	05.00
Thé ou infusion Dammann frères.....	06.00
Irish Coffee.....	13.00

Ici tout est fait maison, de l'entrée au dessert y compris les sauces, les fonds et les accompagnements. Prix net service compris.