



RESTAURANT – CAVISTE – BAR À VIN

MENU DEJEUNER

ENTREE/PLAT/DESSERT 26€

ENTREE/PLAT OU PLAT/DESSERT 22€

A choisir parmi les propositions suivies d'une étoile

Menu également disponible à emporter midi et soir

MENU CARTE BLANCHE

Menu en 6 services 65€
midi et soir

MENU ENFANT

Plat
2 boules de glace au choix
jusqu'à 10 ans 16€

Viandes origine : France et UE

Nos plats contiennent ou peuvent contenir les traces des allergènes suivants:
Gluten, crustacés, oeuf, poisson, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin,
mollusques, arachides



RESTAURANT – CAVISTE – BAR À VIN

ENTRÉE

Nos ravioles de langoustine, bisque, mélisse, combawa 16€*

La cassolette de moules gratinée, fondue de poireaux et champignons 16€*

La terrine de campagne, chutney de fruits aux épices douces 15€*

La betterave feuilletée, stracciatella, grenade 15€*

Les Saint-Jaques snackées, mousseline de céleri, granny smith, noix et émulsion au cidre 23€

PLAT

La pêche du jour, semoule aux condiments, caviar de courgettes 22€*

L'encornet, pois chiches, chimichuri, pickles 28€

Les ravioles de Romans de la mère Maury façon tartiflette gratinées au reblochon 22€*

La cuisse de canard confite, grenailles, haricots verts, crème à la ciboulette 22€*

Le boeuf race à viande sauce au poivre, tomates confites, Padron, purée de pommes de terre 32€

FROMAGE ET DESSERT

Assiette de fromages 12€*

La banane rôtie façon banana split 10€*

L'accord pomme/poire 10€*

L'affogato 10€*

Les crêpes suzette 12€

L'Irish Coffee 15€



RESTAURANT – CAVISTE – BAR À VIN

Saint-Valentin

Samedi 14 février 2026

Midi

1er service 12h-13h30
2ème service 13h45-15h30

soir

1er service 19h-21h
2ème service 21h30

Amuse-bouche

**Terrine de Poisson au homard,
pommes de terre à la crème d'aneth**

**Suprême de volaille, gratin de pomme de terre,
sauce truffe/foie gras**

Cheese-cake fruit de la passion

48€/personne
réservations au 0364196906



RESTAURANT – CAVISTE – BAR À VIN

Dîner Candle Night Jeudi 26 février 2026

**DÎNER MUSICAL AUX CHANDELLES
AVEC LA PIANISTE MASAE GIMBAYASHI**

Amuse-bouche

Terrine de foie gras, tarte fine de légumes aigre doux

Royale de chou fleur, moules, émulsion iodée

Dos de cabillaud, jus d'une bouillabaisse, pak choi

Macaron aux coings

**60€/personne
réservations au 0364196906**