

LES PLANCHES À PARTAGER - 19€

pour deux personnes, du mardi au samedi de 12h à 17h

Des planches à partager entre amis pour découvrir nos produits du terroir en toute convivialité !

La planche de charcuteries

Charcuteries traditionnelles sélectionnées par notre chef de cuisine, accompagnées de condiments

La planche de fromages de nos régions

Notre belle planche de fromages à partager se décline autour des régions françaises.

Demandez le programme à Léa, Gilliane, Lorenza ou Grégoire !

FORMULES DÉJEUNER DU VERT-VERRE

du mardi au samedi, de 12h à 14h30

Formule Entrée + Plat = 26€ OU Plat + Dessert = 25€

Formule Entrée + Plat + Dessert = 29,50€

Plat seul = 23€

Supplément fromage = +8€

Menu enfant (jusqu'à 12ans) = 9€

1 sirop à l'eau (25 cl) ET 1 plat enfant ET 1 dessert enfant

EXEMPLE DE MENU

Notre menu change plusieurs fois par mois
en fonction de l'inspiration du chef et des arrivages de nos producteurs.
Appelez-nous ou venez nous rendre visite pour découvrir notre menu du moment !

Entrées

Œuf mollet aux champignons, écume d'ail
Velouté de courge butternut, crème montée au curry et graines de courges
Gravelax de saumon aux agrumes, crème aigre et blinis

Plats

Orecchiette au pesto de brocolis
Truite rôtie au four, riz rouge de Camargue, beurre blanc
Suprême de volaille, courge rôtie aux épices, labné

Desserts

Mousse au chocolat noir du Mexique 66%
Pavlova aux fruits de saisons
Ile flottante, crème anglaise à la verveine

Brunch du dimanche - 29,50€

servi de 12h à 15h

Un verre de jus de fruits et une boisson chaude

**

Pain tranché et mini-viennoiserie
assortiment de confitures, beurre

**

Assiette de fruits frais cuisinés

**

Plat salé

option végétarienne disponible

**

Dessert du jour

au choix parmi notre sélection du jour

À LA CARTE

Assiette de fruits frais cuisinés	9,50€
Plat végétarien	15,00€
Plat du jour	23,00€
Corbeille du boulanger	6,00€
Dessert du jour	à partir de 6,00€

Menu enfant

jusqu'à 12 ans

9,00€

1 sirop à l'eau (25 cl) ET 1 plat enfant ET 1 dessert enfant

Nos prix sont exprimés en TTC, ils sont assujettis à une TVA à 10% sauf pour les boissons alcoolisées la TVA s'élève à 20%

Prix et service compris.

Boissons



JUS & SOFT



BOISSONS SANS ALCOOL

Eau plate (1L)	6,00€
Eau gazeuse (1L)	8,00€
Eau plate vert-verre (50cl)	3,00€
Eau gazeuse vert-verre (50cl)	4,00€
Sirop à l'eau (50cl)	3,50€
Jus de fruit frais (25cl)	6,00€
Jus de fruit (25cl)	4,90€
Perrier (33cl)	4,90€
Coca-cola original (33cl)	4,90€
Coca-cola zéro (33cl)	4,90€
Orangina (33cl)	4,90€
Sprite (33cl)	4,90€
Thé glacé (33cl)	6,00€

BOISSONS CHAUDES



Espresso	2,80€
Café américain	2,80€
Double espresso	5,00€
Café noisette	3,00€
Café latte	5,00€
Cappucino	5,00€
Thé	5,00€

BIÈRES ET CIDRES



Bière bouteille (25cl)	5,50€
Bière bouteille (33cl)	6,50€
Cidre bouteille (33cl)	6,50€

Nos prix sont exprimés en TTC, ils sont assujettis à une TVA à 10% sauf pour les boissons alcoolisées la TVA s'élève à 20%

Prix et service compris.

Carte des vins



Les couleurs sont indiquées par les pastilles de couleurs :  Blanc  Rosé  Rouge

Demandez à notre équipe la sélection de verre de vin rouge du moment : 6,50€

Contenances en cl



Régions viticole



CHAMPAGNE

 Champagne Duval-Leroy Brut Réserve	9€	49€
 Champagne Bruno Paillard Rosé		79€
 Champagne Duval-Leroy Brut Rosé Prestige 1er Cru		89€
 Champagne Duval-Leroy Femme de Chamapagne Brut Grand Cru		140€

BOURGOGNE & BEAUJOLAIS

 A.O.P. «Beaujolais» 2021, l'Exception, Domaine Cheysson		25€
 A.O.P. «Saint-Véran», Domaine de la Creuze Noire 2021, Dominique, Christine et Loïc Martin	6€	33€
 A.O.P. «Pouilly-Fuissé» 2012, Patrick Bressand	7€	39€
 A.O.P. «Morgon», Les Délys, 2021, Jean-Pierre Large		29€

LANGUEDOC-ROUSSILLON

 I.G.P. Cuvée de l'Hermitage, Pays d'OC, Domaine Saint Martin des Champs 2021		23€
 I.G.P. Cuvée de l'Hermitage, Pays d'OC, Domaine Saint Martin des Champs 2019		23€
 I.G.P. Méli-Mélo, Pays d'OC, Domaine Saint Martin des Champs 2022	5€	29€






PROVENCE

 A.O.P. «Coteaux d'Aix en Provence», Vallon des Glauges 2021, Domaine ODDO		42€
--	--	-----

BORDEAUX

 A.O.C. Moulis Chateau Maucaillou 2016		95€
 A.O.C. Margaux, le Relais de Dufort-Viviens 2017		98€

SUD-OUEST

 Vin de France, Plaisance Penavayre, Cruchinet, chenin, vin biologique 2022		19€
 Vin de France, Jollet 2022, Château Jollet	5€	19€
 A.O.P «Fronton», Le Roc, Le Haut du Bois Négrette 2020		38€
 A.O.P «Fronton», Plaisance Penavayre, Tot ço que cal 2020, Négrette 100% vin biologique		45€
 A.O.P «Fronton», Château Laurou 2020 vin biologique, certifié «agriculture biologique»		33€

AFRIQUE DU SUD

 METIS Sauvignon Klein Constantia Pascal Jolivet 2018	9€	49€
---	----	-----

Tous les vins contiennent des sulfites, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

La « licence restaurant » nous permet de vendre pour consommer sur place toutes les boissons dont la consommation est autorisée, mais seulement à l'occasion des principaux repas et comme accessoire de la nourriture.

Prix TTC et la TVA appliquée sur les vins est de 20%.