

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.

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€

ENTRÉES

3 à 4 entrées de saison à découvrir à l'ardoise

*option(s) végétarienne(s) disponible(s)

PLATS

3 à 4 plats de saison à découvrir à l'ardoise

*option(s) végétarienne(s) disponible(s)

**

1 pièce de viande, accompagnée de frites

DESSERTS

3 à 4 desserts de saison à découvrir à l'ardoise

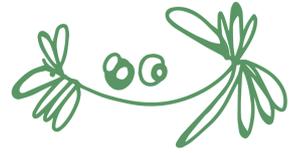
dont certains classiques tels que notre irrésistible mousse au chocolat !

Menu enfant (jusqu'à 12 ans) = 9€

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

vert-verre

un restaurant de MPépité



Brunch du dimanche - 29,50€

servi de 12h à 15h

Un verre de jus de fruits et une boisson chaude

-

Corbeille du boulanger

Assortiment de confiture, beurre

-

Assiette de fruits frais cuisinés

-

Plat du jour

*option végétarienne disponible

-

Desserts du jour

au choix parmi notre sélection de saison

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

Salon de thé

Du mardi au dimanche, de 14h30 à 17h30

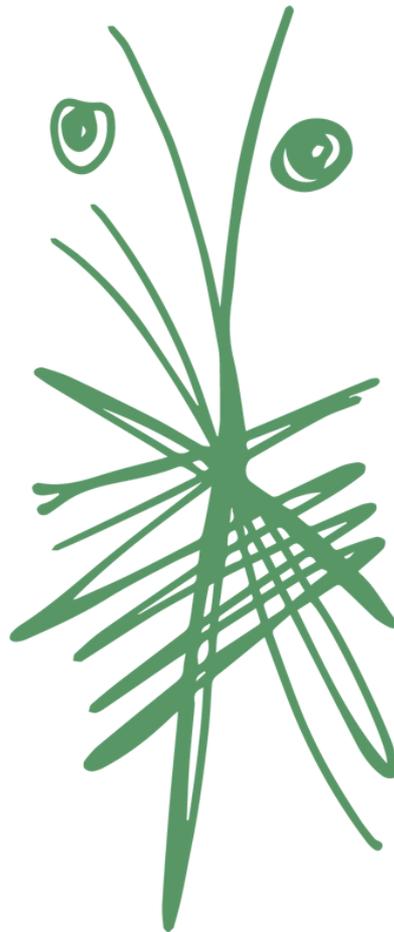
Retrouvez tous les jours une sélection de cakes, tartes et autres desserts de saison conçus par notre chef.

La carte change tous les jours en fonction des arrivages de nos producteurs et de l'inspiration du chef.

PÂTISSERIES FAITES MAISON

Gâteaux de voyage à partir de 4,50€

Dessert du jour à partir de 5,50€



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.

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	5€	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»	5€	33€

AFRIQUE DU SUD

 METIS Sauvignon Klein Constantia Pascal Jolivet 2018	7€	44€
---	----	-----

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%.