

Entrée/Plat/Dessert	30.00€
Entrée/Plat ou Plat/Dessert	25.00€
Plat direct	20.00€
Salade d'Eté (melon, pastèque, tomate, jambon du pays, bille mozza ...)	
Crumble de tartare de St Jacques	
Filet de bœuf sauce porto	
Pavé de saumon sauce fenouil	
Accompagnement: Fondant de vitelotte et ses légumes	
Assiette fermière (Supplément 5.00€)	
Soufflé Gand Marnier	
Finger royal	

Carte des boissons		Carte des vins	
Eau minérale plate ou gazeuse 1L	3.00€	Vin blanc	
Eau minérale plate 50cL	2.00€		Verre Btlle
Minute maid orange ou multifruit	3.00€	Chardonnay blanc « Les Hauts de Fontey »	3.00€ 15.00€
Sirop à l'eau (Menthe, Pêche, Fraise, Grenadine)	2.00€	Vin rouge	
Diabolo	3.00€		
Limonade	2.50€	Bordeaux « Château La Castillonne»	3.00€ 15.00€
Sodas	3.00€	Vin rosé	
(Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Orangina, Ice Tea, Oasis, Schweppes agrumes, Perrier)			
Red bull	4.00€	Cinsault rosé « Les Hauts de Fontey »	3.00€ 15.00€
Bière (pression)	3.50€	Champagne	
Kir vin blanc (Mûre ou Cassis)	4.00€	Champagne LUCIEN LALARDIER	8.00€ 40.00€
Kir pétillant (Mûre ou Cassis)	4.50€		
Ricard	4.50€		
Whisky Ballantine's (avec soda +0.50€)	6.00€		
Martini Rouge ou Blanc/ Porto Rouge	5.00€		
Café	1.50€	Carte des digestifs	
		Get 27	7.00€
		Calva	7.00€
Double café	2.50€		
Thé / Infusion	2.00€		
Chocolat chaud	2.50€		