NOTRE CARTE Automne Hiver 2026 - 2027

« ***Planches*** » **Charcuterie corse** artisanale, San Lorenzo, Castaniccia
Petite : ***10.00 €,*** *Moyenne :* ***15.00 €,*** *Grande* ***: 21.00 €***
(jambon, saucisson, coppa)

Lentilles en salade, *et ventrèche grillée :* **7.50 €**
Soupe de légumes de saison, *avec fromage râpé, croûtons:* ***7.50 €***

Assiette One Event : 11.50 €
Salade verte, chèvres chauds sur toasts, pommes de terre sautées
L'assiette de SERGE : 14.00 €
Steak haché Black Angus, salade verte, pommes de terre sautées…
Avec oignons confits et crème moutardée

Autres plats

Tarte aux épinards, *avec salade verte :* **11.00 €**
Tarte aux champignons
salade verte & pommes de terre sautées : **12.50 €**

Lasagnes ventrèche fromage, *avec salade verte :* **12.50 €**
Lasagnes Légumes : *avec salade verte :* **13.50 €**

Dos de cabillaud
avec risotto et légumes : **15.50 €**

Filet mignon de porc :
avec pommes de terre sautées et salade verte : **13.50 €**

supplément ***pommes de terre*** *sautées :* ***2.50 €***

Assiette de fromage
Brebis et mixte des Pyrénées (fromages du Béarn, Aramits) : **7.00 €**

DESSERTS
Pavé chocolat noix de Pécan (brownie : **4.50 €**
Crumble aux pommes : **4.50 €**
Petit Fondant, sur pancake avec 1 boule glace vanille : **5.50 €**

Coupe de glace au choix, 2 boules : **4.50 €**
Parfums : Vanille. Caramel fleur de sel. Café. Chocolat. Fraise.
Passion. Citron. Framboise. Poire…
Supplément Chantilly : 0.50 €

Café Gourmand : 6.50 €
Triangle Pavé chocolat noix de Pécan, fruits frais, macaron, mini cannelé
Thé Gourmand : **7.50 €**

Salade de fruits frais, de saison : **8.00 €**
Faite à la demande, penser à commander en même temps que les plats

BOISSONS
Thé : 3.00 €. Café 2.00 €. Café allongé ou avec lait : 2.50 €
Jus de fruits 25 cl (Orange, Abricot, Tomates, Pommes ou Raisin) : 3.50 €
Abatilles, eau de source, gazeuse ou plate, 75 cl : 7.00 €
Sodas 33 cl : 4.00 €

Bière pression belge « **Jupiler** » ou « **Stella** », 25 cl : 3.50 €

Vin au verre : **4.50 €**
Rouge, Bordeaux
Rosé, Coteaux d'Aix, Domaine Les Toulons
Blanc, Domaine Ours Blanc, bio Lubéon
Le quart de vin 7.00 €, le demi-litre de vin 10.50 €

En dehors des pâtisseries et glaces, toute notre cuisine est faite sur place.