

MENU DU WEEK-END

Saumon Mariné

Crème citronnée à l'aneth

Ou

Caviar d'Aubergines aux Epices

Pain pita

Filet de Merlu Cuit à l'Huile d'Olive Vierge

Risotto d'épeautre

Ou

Echine de Cochon Rôtie au Beurre Doux

Confit de légumes niçois, pommes de terre au jus, jus court

Demi Saint-Marcellin,

Affiné « Mère Richard »

ou

Fromage Blanc en Faisselle,

Crème double, nature ou coulis de fruits rouges

ou

Tarte Sablée aux Poires Bourdaloue

Coulis de fruits rouges

ou

Salade de Fruits Frais de Saison

ou

Coupe de Sorbets aux Trois Parfums

Mûre, Pomme, Fraise

Menu 3 Plats : 32.90
Menu servi avec en plus un fromage au choix : 35.90

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.

NOTRE SOMMELIER VOUS SUGGÈRE

BLANCS

	Verre 12cl	Btl 75cl
Saint Véran A.O.C – «Prestige » Georges Duboeuf 2020	7.00	41.50
Saint Joseph A.O.C – « Le Grand Pompée » Paul Jaboulet Ainé 2020	8.00	47.50
Jurançon A.O.P - " Symbiose " - Domaine Bayard 2020	9.00	52.00
Chablis 1^{er} Cru A.O.C – « Côte de Lechet » la Chablisienne 2017	10.20	62.00
Condrieu A.O.P – « Les Chays » Vignoble Chirat 2020	14.00	83.50

ROUGES

Saint Joseph A.O.C – “Les Pierres Sèches” Domaine Cuilleron 2019	9.00	55.00
Maranges 1^{er} Cru A.O.C – “Clos des Rois” Domaine Ponsard Chevalier 2018	10.90	63.50
Cornas A.O.P - « Les Arènes» Michel Chapoutier 2018	15.90	96.00
Côte-Rôtie A.O.P - « Champin le Seigneur» Domaine Gérin 2018	18.90	115.00

ROSE

Domaine de la Maïonnette I.G.P – « L’Atelier Tropézien » – 2021	6.10	29.00
Côtes de Provence A.O.P –" Excellence " –Château Saint Maur 2021	10.90	52.50

NOS BIERES ARTISANALES

La Cocomiette Blonde 4.8° (33cl)	6.50
La Cocomiette Blanche 4.2° (33cl)	6.50
La Cocomiette Rousse 5.8° (33cl)	6.50
La Cocomiette I.PA 6.5° (33cl)	6.50

CHAMPAGNES (75cl)

Lallier Brut – R018	87.00
La coupe (12cl)	13.90
Billecart Salmon Rosé	140.00
Ruinart - " R "	115.00
Ruinart - " Blanc de Blancs "	175.00
Ruinart - " Dom Ruinart "	250.00

LES MAGNUMS (150cl)

Alain Thiénot Brut - Cuvée Réserve Maison	150.00
Ruinart - " Blanc de Blancs "	330.00

NOTRE SELECTION SANS ALCOOL

Le pari fou du PETIT Béret : ouvrir les vignobles à tous les consommateurs à travers une boisson 100% naturelle, sans alcool 0.0% et issue de l’Agriculture Biologique

Bière Blonde (33 cl)	9.20
Profil Pinot Noir (75 cl)	19.70
Pétillant Blanc de Blancs (75 cl)	24.50

LES EAUX MINERALES

Evian, Badoit, Badoit Rouge (75 cl)	6.90
Ferrarelle (75 cl)	7.70

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d’allergies

Prix nets en euros, taxes et service compris. L’établissement n’accepte plus les règlements par chèque bancaire.