

Tarif en ht

Nos plateaux repas

Plateau n01

18.00 € ht

Crumble aux truites et aux amandes
Jambon rôti aux herbes
Accompagné de son flan de butturnut
Brie emmental beurre
Tarte aux pommes truffées aux noix

Plateau n02

19.00 € ht

Salade de crabe – surimi
Rôti de canard farci à l'orange
Accompagné de son flan de carotte
Brie St Nectaire beurre
Délice poire caramel

Plateau n03

18.50 € ht

Tartare aux deux saumons
Palette à la diable
Accompagnée de son flan de courgette
Carré au lait cru - brie
Crème brûlée

Plateau n04

19.00 € ht

Galantine de volaille, terrine de gibier
Noix de veau à la persillade
Accompagnée de son flan de panais
St nectaire, brie, beurre
Croustillant au chocolat



Nos plateaux repas comprennent :

1 jeu de couverts

1 verre à pied plastique

1 boule de pain individuelle

1 portion de beurre demi-sel 10g

1 carré de chocolat

Serviette papier

Assaisonnement

Supplément

Café, sucre, tasse et touillette 2.20 € ht

Tarif en lit

Carte des boissons

Tarifs à l'unité (bouteille 75 cl) en euros.

TVA à 20% sur les vins. TVA à 10% sur les eaux et les softs

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Blanc

Sauvignon Touraine les Genets 75 cl 5.50 €

Muscadet sur lie Bretonnière 75 cl 5.50 €

Sancerre blanc les Blanchaux 75 cl 12.50 €

Pouilly-Fumé les Greffeux 75 cl 13.80 €

Rouge

St Nicolas de Bourgueil Fresne 75 cl 8.00 €

Anjou rouge les Terriades 75 cl 8.00 €

Saumur Champigny Dom Croix de Chaintres AOP 75 cl 9.50 €

Chinon les coteaux Dom Jalousie 2010 75 cl 8.50 €

Gigondas Ogier Mayreuil 75 cl 15.80 €

Moelleux et pétillant

Coteaux du Layon les Terriades 75 cl 10.50 €

Crémant des hauts Sanziers 75cl 9.50 €

Champagne Paul Romain 75 cl 18.50 €

Eaux et soft

Cristaline 1.5L 0.55 €

Perrier 100 cl 1.95 €

Badoit 100 cl 2.10 €

Jus d'Orange pur jus 1L 3.50

Jus de pomme, ananas, multi fruits 100 cl 2.90 €

Coca cola 150 cl 3.70 €

Orangina 150 clL 3.70 €