

Huîtres servies avec mignonette et citron 6 Huîtres: 21,95 12 Huîtres: 36,95
--

Spécial d'Octobre: Choucroute Alsacienne garnie	31,95
--	-------

Table d'hôte

Lundi 19 Octobre 2026

Disponible de 11h à 14h30

Les entrées

Potage Freneuse
ou
Salade verte
ou
Petit pot de mousse de foie de volaille au porto

Les plats principaux

Lasagne della nonna, buffala fraîche des fermes Fuoco et pesto de basilic aux noix	31,95
Spaghetti pomodoro et saucisse italienne grillée	30,95
Steak-frites (onglet 7ons), sauce crémeuse aux trois poivres	40,95
Couscous d'agneau, jarret, merguez, semoule et légumes	39,95
Pavé de truite saumonée, amandes roties beurre citronné	39,95

Café filtre ou thé inclus

Desserts du jour (hors table d'hôte)

Gâteau choco-framboise	14,95
Fraises du Québec aux deux crèmes	13,95

Vin rouge

Garnacha, Castillo de Monseran	8,00
Côtes du Rhône, Signature, Perrin	13,00
Pinot noir, Les Côtilles	14,00
Bordeaux, Château Terre Blanche	14,00

Vin blanc

Sauvignon blanc, Le petit lieu-dit	12,00
Pinot Grigio, Massi	14,00
Picpoul de Pinet, Les Pins de Camille	9,00
Chardonnay, Les Côtilles	14,00

Vin rosé

Le Pive, Sable de Camargue	13,00
----------------------------	-------

Vin mousseux

Cava, Clos Amador	11,00
Prosecco, Astoria	13,00