

# À LA CARTE ...

(midi et soir)

## LES ENTRÉES

- Tartare de loup à la mangue** 15€  
 Cuvée « Château » Blanc 2018 Bio
- Salade de quinoa rouge aux agrumes** 11,50€  
 Cuvée « Château » Rosé 2018 Bio
- Carpaccio de tomate cœur de bœuf & mozzarella di Buffala** 13,50€  
 Cuvée « Château » Rosé 2018 Bio
- Tranche de caillette à la « varoise »** 12€  
 Cuvée « Château » Rouge 2017 Bio

**Toutes nos entrées peuvent être servies « en plat » avec supplément de 5€**

## LES PLATS

- Dos de cabillaud Skrei, sauce vierge** 21€  
 Cuvée « Château » Rosé 2018 Bio
- Filet mignon de porc, jus corsé au poivre vert** 22€  
 Cuvée « Château » Rouge 2017 Bio
- Magret de canard entier, sauce à l'orange & romarin** 21,50€  
 Cuvée « Château » Rosé 2018 Bio
- Suprême de pintade fermière, sauce miel & thym** 19€  
 Cuvée « Château » Blanc 2018 Bio
- L'Aioli du Chef (vendredi uniquement)** 18€  
 Cuvée « Château » Blanc 2018 Bio

## LE FROMAGE

- La planche de fromages de pays** 15€  
(2 personnes)  
 Cuvée « Château » Blanc 2018 Bio

## LES DESSERTS

- Crème brûlée à la catalane** 6,50€  
 Cuvée « Château » Blanc 2018 Bio
- Tiramisu café & specculos** 7,50€  
 Cuvée « Château » Rosé 2018 Bio
- Moelleux chocolat cœur coulant** 8€  
 Cuvée « Château » Rouge 2017 Bio
- Café ou thé gourmand** 9€

**Tous nos plats sont servis avec les légumes frais de notre jardin**

### MENU « PITCHOUN » 12€

Jus de fruits ou sirop à l'eau

Plat à la carte en version « junior »

Salade de fruits ou glace artisanale

*A disposition: chaise haute, table à langer, colorriages...*


### L'APERITIF MENTONE 20€

*A partager 2 à 4 personnes*

Carafe 50cl cocktail « Maison » à base de rosé Bio

Bouchées façon « tapas »

 Plat végétarien  Plat sans gluten

 Accords mets et vins

# COMPOSEZ VOTRE MENU

## MENU FERME-AUBERGE

30€

2 plats au choix dans la carte

Entrée + plat

OU

Plat + Dessert

Avec un verre de rosé CDP Bio

## MENU DÉCOUVERTE

40€

3 plats au choix dans la carte

Entrée + plat + dessert

Avec un verre de vin CDP Bio par plat

---

## BRUNCH DU DIMANCHE

- Réservation conseillée -

### 2 SERVICES :

20€

de 11h00 à 13h00 et de 13h30 à 15h30 – fermeture Auberge à 16h00

### ENFANT DE - de 10 ANS

10€

---

#### SUR BUFFET

Assortiment de salades

Plateaux de charcuteries et fromages

Tartes salées et sucrées

Entremets

Viennoiseries

Boissons chaudes et softs

#### A LA DEMANDE

Crêpes

Œuf coque, mollet ou brouillé

#### EN SUPPLÉMENT

*Le plat chaud servi à table*

Grillade du jour et son accompagnement

+5€