






CARTE PRINTEMPS 2019

(midi et soir)


LES ENTRÉES

Carpaccio de betteraves et mozzarella, huiles de noisettes et d'olive bio **11€**
 Cuvée « Emotion » Rosé 2018 Bio  

Tartare de truites du Paradou & pommes « Granny Smith » **13€**
 Cuvée « Emotion » Blanc 2018 Bio



Crumble de tomates cerises aux herbes aromatiques des collines **11€**
 Cuvée « Emotion » Rosé 2018 Bio 



LES PLATS



Dos de cabillaud en croûte de chorizo, fondue fenouil & badiane **20€**
 Cuvée « Emotion » Rosé 2018 Bio

Souris d'agneau confite miel & thym en version « tajine » **24€**
 Cuvée « Emotion » Rouge 2017 Bio 

Brochette de canard aux abricots & romarin **19€**
 Cuvée « Emotion » Rouge 2017 Bio

Lasagnes aux légumes du moment **14€**
 Cuvée « Emotion » Blanc 2018 Bio 


 Accords mets et vins  Plat sans gluten



 Plat légèrement épicé  Plat végétarien


LE FROMAGE

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

LES DESSERTS

Crème brûlée à la lavande **7€**
 Cuvée « Emotion » Rosé 2018 Bio 

Parfait au miel d'Entrecasteaux **8,50€**
 Cuvée « Emotion » Blanc 2018 Bio 

Mi-cuit au chocolat noir, crème anglaise vanillée **8€**
 Cuvée « Emotion » Rouge 2017 Bio

Café gourmand **7,50€**

MENU « PITCHOUN » 10,50€

Jus de fruits ou sirop à l'eau

Jambon braisé ou poulet rôti, « patates maison », légumes du jardin

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 »

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 / Gaufres

Œuf coque, mollet ou brouillé

Cocktail jus « vitamine » du jour (fruits/légumes pressés à froid)

EN SUPPLÉMENT

Le plat chaud servi à table

Grillade du jour et son accompagnement

+5€