

NOS FORMULES

DEJEUNER

- MENU DU JOUR

Entrée / Plat / Dessert *Boissons chaudes incluses* 25€

*Le Chef vous propose un menu frais et de saison
Choisissez entre terre et mer*

- MENU À CHOIX

2 Entrées / 2 Plats / 2 Desserts *Boissons chaudes incluses* 45€

Un menu de qualité et personnalisable élaboré par notre Chef

OPTIONS

- Eaux Minérales 3,00€
Thonon / Valls
- Verre de Vin (1/pers.) 4,50€
IGP Charentes Rouge et Blanc «Saute Bergère» Domaine de Garancille
- Vin Premium (1/pers.) 8,00€
Pessac Leognan Château Lamothe Bouscault
Mâcon Milly Lamartine Blanc « Montagne de Cra » Domaine J.Burrier
- Apéritif (1 Spritz/bière/cocktail sans alcool) 6,00€
Choix du Spritz / Bière Blonde Warsteiner / Bissap Maiga à la fleur d'hibiscus
- Apéritif (1 Spritz/bière/cocktail sans alcool) + Tapas à partager 10,00€
1 assiette tapas pour 3 pers.



NOS FORMULES

DINER

- MENU À CHOIX

2 Entrées / 2 Plats / 2 Desserts

Eaux minérales & Boissons chaudes incluses

Un menu de qualité et personnalisable élaboré par notre Chef

45€

OPTIONS

- | | |
|--|--------|
| • Apéritif (1 Spritz/bière/cocktail sans alcool)
Choix du Spritz / Bière Blonde Warsteiner / Bissap Maïga à la fleur d'hibiscus | 6,00€ |
| • Apéritif (1 Spritz/bière/cocktail sans alcool) + tapas à partager
1 assiette tapas pour 3pers. | 10,00€ |
| • Coupe de Champagne (1 coupe/pers.)
Champagne Bruno Paillard BRUT | 13,00€ |
| • Cocktail Création à la carte (1/pers.) | 10,00€ |
| • Vin Charentais au verre (1/pers.)
IGP Charentes Rouge et Blanc «Saute Bergère» Domaine de Garancille | 4,50€ |
| • Vin Premium (1/pers.)
Pessac Leognan Château Lamothe Bouscault
Mâcon Milly Lamartine Blanc « Montagne de Cra » Domaine J.Burrier | 8,00€ |
| • Digestifs
Petite Champagne VSOP Normandin Mercier / Calvados "Belle Gnôle" / Eaux de Vie | 8,00€ |



NOS FORMULES

COCKTAIL DÎNATOIRE

Déjeuner ou Dîner

15 pièces/personne

Tapas - Bar à Huitres - Pièces chaudes servies au plateau - Plateau de mignardises

Boissons

Bar à Spritz (1 au choix/pers.)

ou

Cocktail au Champagne (1 coupe/pers.) + 6€/pers.

55€

- Vin Rouge & Blanc Charentais (1 btle pour 3 pers.)

IGP Charentes Rouge et Blanc « Saute Bergère » Domaine de Garancille

ou

- Vin Premium + 7€/pers.

Pessac Leognan Château Lamothe Bouscault

Mâcon Milly Lamartine Blanc « Montagne de Cra » Domaine J.Burrier

OPTIONS

- | | |
|--|--------|
| • Bouteille de Vin Charentais supplémentaire | 24,00€ |
| • Bouteille de Vin Premium supplémentaire
Pessac Leognan Château Lamothe Bouscault
Mâcon Milly Lamartine Blanc « Montagne de Cra » Domaine J.Burrier | 45,00€ |
| • Bouteille de Champagne supplémentaire
Champagne Bruno Paillard BRUT | 72,00€ |
| • Digestifs
Petite Champagne VSOP Normandin Mercier / Calvados "Belle Gnôle" / Eaux de Vie | 8,00€ |

