

LES ARCHIVES

Tous nos plats servis en direct nécessitent un temps de préparation de 20 minutes.

FORMULE DU MIDI (disponible du lundi au vendredi, hors jours fériés)

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT : 20€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 24€

SUGGESTION DU JOUR

SOUPE À L'OIGNON ✓

Croûtons, chips de fromage

Ou

POIREAUX VINAIGRETTE ✓

VOLAILE FAÇON TIGRE QUI PLEURE

Riz thaï, petits légumes

Ou

PÊCHE DU JOUR

Écrasé de pommes de terre, curry vert au lait de coco

Ou

RISOTTO DE LANGUES D'OISEAUX ✓

Champignons

BRIOCHE PERDUE ET CRÈME GLACÉE NOISETTE ✓

Ou

ONCTUOSITÉ DE MOKA ET CHOCOLAT NOIR ✓

LA SÉLECTION DU SOMMELIER

VIN ROUGE

AOP Saumur-Champigny, "Le Blason de Parnay" Domaine Vincenot et Fils (BIO) 6,50€

AOP Chinon, "Cuvée Prestige", Domaine Charles Pain (BIO) 6,50€

AOP Médoc, Château Chantelys 7€

VDF Vallée du Rhône, "Les Amandiers" Stéphane Usseglio (BIO) 7,50€

VIN BLANC

AOP Chinon, "Cuvée Blanche", Domaine Charles Pain (BIO) 6,50€

IGP Val de Loire, "Sauvignon Fié Gris" Domaine Ampelidae (BIO, Vegan) 6,50€

IGP Val de Loire, "Le Blanc d'Hiver" Domaine Ampelidae 6,50€

VDF Vallée du Rhône, "Les Amandiers" Stéphane Usseglio 7,50€

VIN ROSÉ

AOP Côte de Provence, "L'Instant K" Domaine Kennel (BIO) 6,50€