

LES ARCHIVES

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

FORMULE DU MIDI - 21 AU 25 SEPTEMBRE

Entrée + plat ou plat + dessert : 20€

Entrée + plat + dessert : 24€

Tartine de légumes d'été

Magret fumé

Ou

Comme une niçoise

Oufs de caille

Poitrine de cochon

Polenta au chorizo

Ou

Sébaste

Pommes de terre safranées, rouille

Comme un tiramisu ✓

Chocolat Dulcey, biscuit noisette

Ou

Légèreté de fromage blanc ✓

Fruits rouges, granola

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 Pontac-Gadet, 2022	7€
VDF Vallée du Rhône , "Les Amandiers" Stéphane Usseglio (BIO)	7,50€

VIN BLANC

AOP Chinon , "Cuvée Blanche", Domaine Charles Pain (BIO)	6,50€
AOP Val de Loire , "Sauvignon Fié Gris" Domaine Ampelidae (BIO, Vegan)	6,50€
AOP Côte de Gascogne , "L'Été Gascon" Domaine de Pellehaut	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€
--	-------

Formule disponible du lundi au vendredi, hors jours fériés / Available Monday to Friday, excluding public holidays