

## Nos planches :

*Dégustez notre sélection de vins autour d'une planche composée de produits frais*

**Planche de fromages (petite ou grande)**<sup>(1,4,7,8)</sup> **16€/20€**

*Une composition raffinée de nos fromages savoureux (vache, brebis, chèvre)*

**Planche de charcuterie (petite ou grande)**<sup>(1,4,7,8)</sup> **16€/20€**

*Une subtile sélection de charcuterie acheminée par notre producteur*

**Planche de crudités**<sup>(1,4,7,8)</sup> **16€**

*Un mix de légumes frais à déguster avec nos sauces faites maison*

**Planche mixte (petite, moyenne ou grande)**<sup>(1,4,7,8)</sup> **18€/38€/48€**

*Un mélange de fromages, charcuterie et crudités afin d'éveiller vos papilles*

**Planche de la mer**<sup>(1,4,7,8)</sup> **18€**

*Une combinaison entre saumon fumé, crevettes marinées, guacamole et crème à la ciboulette permettant un mélange de saveur gourmand*

**Planche de foie gras**<sup>(1,4,7,8)</sup> **18€**

*Médallions de bloc de foie gras au Sauternes à agrémenter avec nos assaisonnements*

**Planche de bruschetta**<sup>(2,4,7,10)</sup> **18€**

*Cette célèbre recette typique d'Italie revisitée à notre façon*

## Nos desserts :

**Planche de fruits**<sup>(8)</sup> **18€**

*Un assortiment de fruits frais de saison*

**Planche « cho'c »**<sup>(3,6,7,8)</sup> **18€**

*Une revisite de notre planche fruits avec quelques sucreries à tremper dans une fondue de chocolat*

**Coupe glacée**<sup>(3,7)</sup> **10€**

*Un large choix de parfum est à votre disposition, n'hésitez pas à solliciter notre équipe pour toutes demandes*

*Pour vous tenir informé des événements au cours de l'année, n'hésitez pas à nous suivre sur nos réseaux sociaux...*

## Liste des allergènes

*Certains des allergènes listés ci-après contenus dans nos planches sont repérés sur notre carte par le numéro correspondant entre parenthèses. Quelques vins peuvent aussi contenir des sulfites.*

**1 - Céréales contenant du gluten**

**2 - Crustacés**

**3 - Oeufs**

**4 - Poissons**

**5 - Arachide**

**6 - Soja**

**7 - Lait (y compris lactose)**

**8 - Fruit à coques**

**9 - Céleri**

**10 - Moutarde**

**11 - Graine de sésame**

**12 - Sulfites**

**13 - Lupin**

**14 - Mollusques**

## Nos cocktails :

*Pour bien commencer la soirée ou pour la finir en beauté, des cocktails savoureux réalisés par notre équipe vous sont proposés (uniquement en accompagnement du repas)*

**Mojito** 10€

*Célèbre cocktail cubain à base de rhum, d'eau gazeuse, de citron vert, de sucre roux et de feuilles de menthe*

**Mojito framboise** 12€

*Reprise du Mojito aromatisé à la framboise*

**Pina colada** 10€

*La boisson national de Porto Rico ! L'association du rhum, de l'ananas, et du lait de coco donne une touche typiquement tropicale*

**Aperol Spritz** 10€

*Fraicheur pétillante et douceur d'orange avec une pointe d'amertume*

**Moscow mule** 10€

*Un équilibre parfait entre la vodka et le ginger beer, pour les amateurs de cette saveur épicée du gingembre*

**Gin tonic** 8€

*La saveur douce et à la fois complexe du gin, marié à l'amertume du tonic*

*Laissez-vous tenter également par nos mocktails pour les personnes ne buvant pas d'alcool*

**Virgin mojito** 8€

*Toutes les saveurs de ce grand classique version sans alcool*

**Virgin mojito framboise** 10€

*Recette classique du virgin mojito agrémenté d'une touche de framboise donnant un côté fruité et gourmand à ce mocktail*

**Smootie fruité** 8€

*Un panier de fruits frais mixé avec un soupçon de lait écrémé*