

CARTE HIVER

RACLETTE AU LAIT CRU AOP

LA RACLETTE AU COUTEAU

25€/PERS

ACCOMPAGNÉE DE POMMES DE TERRE ET CHARCUTERIE

LES FONDUES 250GR/PER

FONDUE SAVOYARDE

24€/PERS

ACCOMPAGNÉE DE POMMES DE TERRE

FONDUE SAVOYARDE

27€/PERS

ACCOMPAGNÉE DE POMMES DE TERRE ET CHARCUTERIE

FONDUE SAVOYARDE AUX MORILLES

32€/PERS

ACCOMPAGNÉE DE POMMES DE TERRE ET CHARCUTERIE

FONDUE SAVOYARDE A LA TRUFFE

33€/PERS

ACCOMPAGNÉE DE POMMES DE TERRE ET CHARCUTERIE

LES FONDUES VIANDES 250GR/ PER

FONDUE AU BOEUF

27€/PERS

FONDUE AU CANARD

27€/PERS

FONDUE AU TAUREAU

27€/PERS

FONDUE AU TROIS VIANDES

27€/PERS

TOUTES NOS FONDUES SONT ACCOMPAGNÉES DE FRITES MAISON

ASSIETTE DE CHARCUTERIE EN SUPPLÉMENT

5€/PERS

NOS VINS ROUGES

AOP COSTIERES DE NÎMES (GARD)

31 €

AUZAN ROUGE (Syrah, Mourvèdre, Grenache) Bouche ample, dotée de tanins souples

TERRASSES DU LARZAC AOP

Le clos du serres CUVÉE SAINT JEAN (Syrah, Mourvèdre, Grenache, cinsault)

32 €

VINS DU SALIN DU MIDI (GARD)

IGP Pays d'Oc SAINT LOUIS ROUGE (syrah, caladoc) fruits rouges ,tanins soyeux

33 €

AOP FAUGERES (HERAULT)

Collection rouge (grenache, syrah , carignan) Nez fruits noirs ,Bouche ronde

33 €

CHATEAU PUECH HAUT (HERAULT)

THEYRON ROUGE BIO (Petit Verdot, Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon) robe grenat

36 €

TÊTE DE BELIER (Syrah Grenache, Mourvèdre, Carignan) bouche, intense et généreuse

45 €

COTE DU RHONE

AOP CHATEAUNEUF DU PAPE DOMAINE DE BEAURENARD BIO ROUGE.
bouquet de fruits noirs

(13 cépages)

60 €

NOS BULLES

AOP CHAMPAGNE

LOUIS ROEDERER (Chardonnay, Pinot meunier, Pinot noir) 3 années de maturation en caves et d'un repos de 6 mois minimum

80 €

MARQUIS DE POMEREUIL (Chardonnay, Pinot meunier, Pinot noir) onctueux

60 €

PRIX NET TTC