



Les planches
et accompagnement(s)

LES PLANCHES

La planche charcutière saucisson, jambon cru, terrine, caillette	8,00 € la petite	19,00 € la grande
La planche fromagère tomme de chèvre, fourme d'ambert (bleu), Comté, St Marcellin, confit d'oignons et de raisin, noix de Grenoble AOP	8,00 € la petite	19,00 € la grande
La planche crudité carotte, concombre, radis, tomate cerise, kiri thon ou houmous	8,00 € la petite	19,00 € la grande

Toutes nos planches sont accompagnées de pain.

Liste des allergènes disponible dans l'établissement

LES VINS, au verre

VIN ROUGE, St Joseph, Domaine Les Cabols, AOC, 12,5 cl	6,00 €
VIN BLANC, Marsanne, Les Jamelles, IGP, 12,5 cl	5,00 €
VIN ROSÉ, Cinsault, Baie du soleil, Pays d'Oc, IGP, 12,5 cl	5,00 €

LES VINS, à la bouteille

ROUGE - Vacqueyras, Domaine de Soleïade, AOP, 75 cl	30,50 €
ROUGE - Saint-Joseph, Domaine Les Cabols, AOC, 75 cl	35,00 €
ROUGE - Crozes Hermitage, Domaine des Allobroges, AOC, 75 cl	35,50 €
BLANC - Viognier, Le Petit Mazet, IGP, 75 cl	19,00 €
BLANC - JOY, Côte de Gascogne, VDP, 75 cl	19,50 €
BLANC - Marsanne, Les Jamelles, VDP, 75 cl	19,50 €
BLANC - St Péray, Cuvée Tradition, domaine Leminiçier, AOP, 75 cl	29,50 €
ROSÉ - Cinsault, Baie du soleil, Pays d'Oc, IGP, 75 cl	18,50 €
ROSÉ - M de Minuty, 75 cl	29,00 €
CHAMPAGNE Paul Romain, 75 cl	46,00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Etablissement titulaire d'une licence de débit de boissons à consommer sur place ou à emporter.