

# Vente à emporter

## Les entrées

Assiette de Carpaccio de féra = 8 € la part

Assiette de féra fumée = 8 € la barquette

Foie gras maison, oignons confits = 12 € par personne 2 tranches par personne

## Les plats

Filets de perche 20 € par personne + frites et salade verte +3 €

### **Au choix**

Meunière

Crème

Crème et échalotes

Ail persil

Ail persil noisette

## Desserts individuels 6 € la part

Millefeuille aux fraises

Ou

Forêt noire

Ou

Tarte de saison

## **Les gâteaux entiers**

**Pour vos anniversaires, communions baptêmes...6 € la part**

Vacherin glacé vanille framboise ou vanille chocolat

Forêt noire ou millefeuille ou fraisier ou framboisier

# Menu de pâques à emporter

36 €

## En entrée

Assiette d'asperges et féra fumée

## Plat

Filets de perche selon votre choix

Meunière

Crème

Crème et échalotes

Vin blanc et échalotes

Ail persil

Ail persil noisette

Frites maison ou pommes de terre rôties ou cassolette de  
légumes de saison

**À définir à la commande**

Salade verte

## Dessert

Millefeuilles aux fraises

**Vente** vendredi midi, samedi midi, Dimanche midi,  
Lundi midi

# Carte des vins à emporter

## Les Blancs

<b>La Région</b>	<b>prix nets en euro</b>
Vin de Féterne	12 €
Marin Delalex	12 €
Marignan Canelli	12 €
Chateau de Ripaille	12€
Roussette de Savoie Barlet	12 €
Chignin Bergeron « la bergeronelle » René Quenard	17 €
<b>La Loire</b>	
Saumur Blanc « sous le vent »	12 €
<b>La bourgogne</b>	
Viré Clessé domaine de Verpaille	15 €
Montagny 1° cru Faiveley	25 €

## Les Rosés

<b>La Suisse</b>	
Gamay Suisse château l'évêque	15 €
<b>La Provence</b>	
Gourmandise de Saint Tropez	12 €
Olivier du château de Berne	15 €

# Les Rouges

## La région

Gamay rouge Barlet  
50 cl

**prix nets en euro**

12 €  
9 €

## Le Beaujolais

Moulin à vent domaine de la roche noire  
½ bouteille 37.5 cl

12 €  
8 €

## La Côte du Rhône

Vacqueyras hautes Ribes  
Châteauneuf du Pape château de Vaudieu

15 €  
30 €

## Le Languedoc

Les vignes oubliées terrasses du Larzac  
Les Brunes domaine des Creisses

17 €  
18 €

## La Loire

Saint Nicolas de Bourgueil

12 €

## La Bourgogne

Côte de Beaune du lycée viticole 2018  
Savigny les Beaune 1° cru du lycée viticole 2018  
Mercurey 1° cru Faiveley 2017  
Monthelie 1° cru « champ Fulliot » Faiveley 2017  
Volnay 1°cru « clos des chênes » château de Meursault2017  
Pommard « en Mareau » domaine Audouin 2017

16 €  
28 €  
30 €  
30 €  
55 €  
35 €

## Le Bordelais

Graves Pessac Léognan Lafont Menaut 2016  
Grand cru Saint Emilion 2017 Riou de Thailas bio  
Saint Estèphe château de Cossieu-Coutelin 2015

20 €  
25 €  
26 €

# Les jours de vente

**De 11h à 13h**

Vendredi midi

Samedi midi

Dimanche midi

Les commandes se feront sur réservation 24h à l'avance  
par mail à

[chezjules@orange.fr](mailto:chezjules@orange.fr)

Par SMS ou téléphone si vous avez besoin de renseignements

06 25 79 02 51

Indiquez vos noms et N° téléphone et votre commande

Au 04 50 72 63 10 de 10h à 15h