

CARTE DE NOS ACCORDS-GOURMANDS

OUR DELICIOUS FOOD PAIRINGS



• Terrine de Porc nature.....6€ /100gr

Pork Terrine

• Terrine de porc aux 2 poivrons.....6€ /100gr

Pork Terrine with green and red peppers

• Terrine de taureau.....8€ /100gr

Bull terrine



• Sardinade ricotta et citron.....6€ /90gr

Sardine preparation made with ricotta and citrus

• Olivade noire à la truffe d'été.....8€/90gr

Black olive tapenade with summer truffle

• Caviar de tomates séchées, poivrons et chorizo.....6€/90gr

Caviar of dried tomatoes, peppers and chorizo



• Caviar d'aubergine.....6€/90gr

Eggplant Caviar

• Tapenade d'Olive verte6€/90gr

Green olive tapenade



PRIX ET SERVICE COMPRIS

NOTRE CARTE DES VINS EN AOC TAVEL & LIRAC

OUR WINE LIST ON AOC TAVEL & LIRAC



GAMME CHÂTEAU



5 €



20 €

GAMME HÉRITAGE



8 €



30 €

Les Bulleurs du Sud: Pétillant sans alcool peu sucré / *Sparkling non-alcoholic low-sugar*

• Citron Framboise / *Lemon Raspberry*.....3,50€ / 33cl

• Agrumes Fleur de Sureau / *Citrus and Elderflower*.....3,50€ /33cl

Alain Milliat: Jus naturel et sans conservateurs / *Natural juice without preservatives*

• Jus Pomme Reinette / *Apple juice pippin variety*.....2,50€ /20cl

• Nectar Pêche de Vigne / *Vine Peach Nectar*.....2,50€ /20cl



Nous sommes fiers de travailler avec des producteurs locaux qui partagent notre amour du terroir et du travail bien fait.

La conserverie des 3 frères à Théziers

Toupin & Cabesselle à Barbantane

Oulivo à Bezouze

Bulleurs du Sud à Roquemaure



PHOTOS NON CONTRACTUELLES