

LA CARTE DU DÉJEUNER

DU LUNDI AU VENDREDI DE 12H À 14H

FORMULE 19€ :
ENTRÉE + PLAT OU
PLAT + DESSERT/FROMAGES

FORMULE 23€ :
ENTRÉE + PLAT
+ DESSERT/FROMAGES

PLAT UNIQUE : 14,50 €

MENU ENFANT 14€ : PLAT + DESSERT

UN MENU RÉALISÉ À PARTIR DE PRODUITS FRAIS & DE SAISON

ENTRÉES



CHEESECAKE COURGETTE & THYM

♀ - NOTRE CONSEIL : UN VIN BLANC

DOMAINE SAINTE ANNE « REFUGE DES BOUGETS » - ANJOU AOC (12CL - 4.50€ / 75CL - 24€)

SALADE DE POIRE, BLEU & NOIX

♀ - NOTRE CONSEIL : UN VIN ROUGE

DOMAINE PRIEURÉ D'AUNIS - SAUMUR CHAMPIGNY AOP (12CL - 5.50€ / 75CL - 29€)

PLATS



CHEESEBURGER LA COUR (+2€) "NEW"

♀ - NOTRE CONSEIL : UNE BIÈRE BOUTEILLE

BRASSERIE LA CÔALE « SHAMARILLO » - BIÈRE BLONDE 5.5% (75CL - 12.50€)

POULET KARAAGE, SAUCE THAÏ & BANANE PLANTAIN

♀ - NOTRE CONSEIL : UN VIN ROUGE

DOMAINE LAFOREST « CUVÉE PRESTIGE » - BROUILLY AOP (12CL - 6€ / 75CL - 31€)

SAUMON SNACKÉ AU MISO, RIZ NOIR & CONCOMBRE À LA CRÈME DE COCO (SAUF LE LUNDI)

♀ - NOTRE CONSEIL : UN VIN BLANC

DOMAINE JEAN-MICHEL SORBE - QUINCY AOC (12CL - 6.50€ / 75CL - 34€)

RIGATONIS AUX LÉGUMES & RICOTTA

♀ - NOTRE CONSEIL : UN VIN ROSÉ

« CROIX DE BASSON » (BIO) - CÔTES DE PROVENCE AOP (12CL - 4.50€ / 75CL - 24€)

FROMAGES & DESSERTS



ASSIETTE DE FROMAGES

♀ - NOTRE CONSEIL : UN VIN ROUGE

DOMAINE SAINTE ANNE « LA CUVÉE D'EFFORTS » - ANJOU IGP (12CL - 4.50€ / 75CL - 24€)

PANNA COTTA CHOCOLAT & POIRES CARAMELISÉES

♀ - NOTRE CONSEIL : UN ICED CARAMEL MACCHIATO (25CL - 4.20€)

RIZ AU LAIT & SAUCE CARAMEL AU BEURRE SALÉ

♀ - NOTRE CONSEIL : CAFÉ FRAPPÉ SIROP VANILLE (3.80€)

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON

SAUF MENTION SPÉCIALE * PRODUIT NON FAIT MAISON — PRIX NETS EN EUROS, TAXES & SERVICE COMPRIS