

Menu 39 euro

Entrée et Plat Principal (par personne)

Entrées

17 eur

Chou-rave mariné, purée de pois chiches, oignons rouges confits, cendre de poireaux *végétalien*

Accord mets et vins : Côtes du Rhône Blanc La Muse Papilles - Montirius - Clairette, Roussanne, Grenache blanc '15 € 5,90

Les variétés de courges, fromage de chèvre, sarrasin, chutney dattes

Accord mets et vins : België Dranouter - Monteberg - Pinot gris '16 € 7,70

Pays de Vaucluse Le Cadet - Vignoble Montirius - Grenache, Syrah - '15 € 5,20

Boeuf thai bio, kimchi légumes fermenté, curry vert, lait de coco, noix de cajou

Accord mets et vins : België Dranouter - Monteberg - Pinot gris '16 € 7,70

Pays de Vaucluse Le Cadet - Vignoble Montirius - Grenache, Syrah - '15 € 5,20

Coquilles Saint-Jacques, chou-fleur bio, ail noir fermenté, noisettes (+ € 4)

Accord mets et vins : Viré Clessé AOC Longchamp - Domaine de la Verpaille - Chardonnay '15 € 7,20



Pour un groupe de 5 personnes et plus, nous vous demandons de choisir 3 plats différents au maximum afin de vous garantir un service impeccable. Merci de votre compréhension.

Si vous avez une allergie ou mange végétalien, veuillez nous aviser à l'avance.

- *Des suppléments sont calculés sur le choix des plats*
- *Un supplément de 5 € sera facturé si le plat principal est partagé*
 - *Réliva ne sert pas d'eau du robinet*

1 table = 1 compte s.v.p.

Les vins recommandés ne sont pas inclus dans le prix des plats - voir carte au verre.



Plats principaux

25 eur (par personne seulement)

Poissons et crustacés

Poisson du jour, fenouil confit au Ricard, pomme de terre au four, huile de verveine

Accord mets et vins : Bourgogne Macôn Villages Vieilles Vignes - Domaine de la Verpaille - Chardonnay '16 € 6,00

Côtes du Rhône Rosé - La Muse Papilles - Vignoble Montirius - Cinsault, Syrah '15 € 5,90

Bouillabaisse façon du chef, poissons du Mer du Nord, crustacés, rouille, gruyère (+ € 7)

Accord mets et vins : Côtes du Rhône Rosé - La Muse Papilles - Vignoble Montirius - Cinsault, Syrah '15 € 5,90

Viande

Filet de canard sauvage, panais fumé, purée de céleri rave, graines de tournesol, sauce au porto, anise étoilé (+ € 8)

Accord mets et vins : Gigondas AOC Terre des Aînés - Vignoble Montirius - Grenache - Mourvèdre '14 € 8,70

Végétalien

Lasagne de patate douce belge (sans pâte), chou-frisé, béchamel de chou-fleur et shiitake

Accord mets et vins : Bourgogne Macôn Villages Vieilles Vignes - Domaine de la Verpaille - Chardonnay '16 € 6,00

Côtes du Rhône Rouge La Muse Papilles - Vignoble Montirius - Grenache, Syrah '14 € 5,90

Végétarien

Berloui (halloumi de Belgique), za'atar, les variétés de betteraves rôties, dressing au yaourt & citron

Accord mets et vins : Côtes du Rhône Rouge La Muse Papilles - Vignoble Montirius - Grenache, Syrah '14 € 5,90

België Dranouter - Monteberg - Pinot gris '16 € 7,70

Poêlée de salsifis, risotto d'orge perlé, oeuf poché, le fromage de chèvre vieux, huile de noisettes

Accord mets et vins : Gigondas AOC Terre des Aînés - Vignoble Montirius - Grenache - Mourvèdre '14 € 8,70

Viré Clessé AOC Longchamp - Domaine de la Verpaille - Chardonnay '15 € 7,20

Desserts

9 eur

Pomme, crème glacée aux noix de grenobles, crumble au chaï épices, Himalayan Finest Flowery

Raw cacao spirulina "guilty pleasure" & granité à la menthe *vegan & raw*

Coupe Colonel - sorbet de citron et vodka bio belge 'Radermacher'

Au dessert, nous vous proposons des vins doux

Vin d'Alsace AOC - Domaine Bliemerose - Sélection de Grains Nobles - Riesling '07- €9,90 (8cl)

Arbois AOC - Domaine Jacques Tissot, Macvin du Jura Blanc - Alc 17% - € 7,70 (8cl)

Vin d'Alsace AOC - Domaine Bliemerose - Vendanges Tardives - Pinot Gris '03 - €8,30 (8cl)

Fromages Artisanaux

13 eur

Sélection de Fromages Belges à 100 % biologique



Tous les 14 allergènes déterminés juridiques sont indiqués sur notre menu. Gluten (blé, seigle, avoine...), crustacés (crabe, crevettes, homard), oeufs, poisson, arachides (arachides), soja, lait (lactose), noix (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia), céleri (et leurs produits dérivés), moutarde (et leurs produits dérivés), graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg, lupin, mollusques (pétoncles, palourdes, huîtres, seiche et escargots).

1 table = 1 compte s.v.p.