

Finger food

- Des fromages artisanaux, chutney € 12,00
Accord mets et vins : Côtes du Rhône Blanc - La Muse Papilles - Vignoble Montirius - Clairette – Roussanne – Grenache blanc '15 € 5,90
Piemonte Barbera d'Asti DOCG Il Fagiano - Azienda Agricola Alessandro - Barbera '12 € 6,00
- Chips d'aubergine séché 'Raw food' € 5,00
Accord mets et vins : Vin d'Alsace AOC - Domaine Bliemerose - Riesling '10 € 6,70
Vacqueyras AOC Le Village - Vignoble Monitirius - 80% Grenache - 20% Syrah '14 € 6,50
- Houmous d'oseille, cracker cru graines de lin et carottes 'Raw food' € 7,00
Accord mets et vins :
Côtes du Rhône Blanc - La Muse Papilles - Vignoble Montirius - Clairette – Roussanne – Grenache blanc '15 € 5,90
- ## Entrées
- Gaspacho de petit pois, concombre, menthe, cracker et tzatziki *végétalien* € 10,00
Accord mets et vins : Côtes du Rhône Blanc - La Muse Papilles - Vignoble Montirius - Clairette – Roussanne – Grenache blanc '15 € 5,90
- Radis, betterave rouge, crème de noix de cajou, olive noires séchées, ail € 16,00
Accord mets et vins : Vacqueyras AOC Le Village - Vignoble Monitirius - 80% Grenache - 20% Syrah '14 € 6,50
Côtes du Rhône Blanc - La Muse Papilles - Vignoble Montirius - Clairette – Roussanne – Grenache blanc '15 € 5,90
- Asperges, jets de navet, mozzarella di bufala, ail sauvage € 18,00
Accord mets et vins : Vin d'Alsace AOC - Domaine Bliemerose - Riesling '10 € 6,70
- Asperges, saumon fumé bio, oeuf, beurre de ferme bio, herbes vertes € 19,00
Wijnsuggestie : Vin d'Alsace AOC - Domaine Bliemerose - Riesling '10 € 6,70

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

Poisson et crustacés

Bar Oméga (100% Belge), fenouil confit au pastis, jets de navet, mâche, quinoa € 27,00

Accord mets et vins : Bourgogne Macôn Villages Vieilles Vignes - Domaine de la Verpaille - Chardonnay '13 € 6,00

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

Bouillabaisse, poissons Mer du Nord, moules, rouille et fromage de gruyère € 29,00

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

Viande

Filet d'agneau, légumes de printemps, ail sauvage, couscous d'épautre, jus d'agneau € 32,00

Accord mets et vins : Vacqueyras AOC Le Village - Vignoble Montirius - 80% Grenache - 20% Syrah '14 € 6,50

Végétalien

Lasagne d'aubergine, courgette, sauce puttanesca San Marzano et fromage végétalien € 21,00

Accord mets et vins : Piemonte Barbera d'Asti DOCG Il Fagiano - Azienda Agricola Alessandro - Barbera '12 € 6,00

Poireaux à la plancha, quinoa, asperges vertes, mâche et fenouil € 25,00

Accord mets et vins : Bourgogne Macôn Villages Vieilles Vignes - Domaine de la Verpaille - Chardonnay '13 € 6,00

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

Végétarien

Salade de légumes, fromage de chèvre bio, baies de goji, pousses de soja, sésame € 21,00

Accord mets et vins :

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

