

LA CARTE

Bienveillance Gourmande

Chers clients, chères clientes,

Notre ambition est de former nos apprentis dans un environnement au plus près de la réalité de nos métiers. Ainsi, nous avons choisi de vous accueillir dans de vrais restaurants et souhaitons confectionner pour vous une expérience à la hauteur de vos attentes. Cela est, pour nous, pour nos apprentis, source de motivation et une grande satisfaction.

Nos vins au verre (12cl)

Rouge

Les terrasses – Beaujolais	8
Panery - Cévennes	8
Maison Oé - Côte du Rhône	8
Les Grabottines - Côteaux du Lyonnais	8

Rosé

Jarras – Gris de Camargue	8
---------------------------	---

Blancs

Cuvée Marion - Beaujolais	8
Panery - Pont du Gard	8
Maison Oé - Côte du Rhône	8
Maison Oé – Sauvignon	8

Moelleux

Côtes de Gascogne Joy	8
-----------------------	---

Entrée

Homard en vinaigrette de crustacé,
guacamole légèrement relevé et pomelos

OU

Foie gras frais de canard, compotée de rhubarbe,
salade et toasts de pain de campagne

Plat

Dos de maigre , fleur de courgettes farcies,
moules d'Espagne et sauce marinière

OU

Magret cuit rosé, polenta croustillante et abricots
au thym, jus court

Dessert

Chariot de desserts

MENU DU JOUR

Cette semaine, le menu peut changer chaque jour étant donné que le restaurant ferme ses portes ce vendredi 25 juillet après le service de midi. Merci pour votre compréhension.

Entrée au choix + Plat au choix + Chariot de dessert & confiseries **33€**

Nous travaillons uniquement des produits de saison et frais. Nous nous réservons le droit de modifier nos menus à tout moment en fonction des arrivages du jour et de l'organisation pédagogique. Merci de votre compréhension.

Prix TTC et service compris. Merci d'informer le personnel de service en cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire.

LES BOISSONS

Apéritifs

Kir	12 cl	8
Spritz	12 cl	10
Pommery	12 cl	15
Prosecco	12 cl	9
Création des apprentis	12 cl	10

Bières

Ninkasi

IPA	33 cl	6
Blanche	33 cl	6
Blonde	33 cl	6
Ambrée	33 cl	6

Ninkasi en pression

Blonde	25 cl	4,50
	50 cl	8
IPA	25cl	4,50
	50 cl	8

Boissons Sans Alcool

Jus de fruit	25 cl	4,90
Limonade	25 cl	4,90
Coca	33 cl	4,90
Coca zéro	33 cl	4,90

Boissons Chaudes

Expresso	2,80
Noisette	2,80
Double Expresso	3,20
Allongé	2,80
Thé & Infusions	5

Nos Bouteilles (75 cl)

Rouge

Les terrasses – Beaujolais	32
Panery - Cévennes	33
Maison Oé – Côte du Rhône	33
Les Grabottines-Côteaux du Lyonnais	33

Rosé

Jarras – Gris de Camargue	33
---------------------------	----

Blanc

Cuvée Marion - Beaujolais	32
Panery - Pont du Gard	33
Maison Oé - Côte du Rhône	33
Maison Oé – Sauvignon	33

Moelleux

Côtes de Gascogne - Joy	45
-------------------------	----

Champagne

Demoiselle	90
------------	----

Prosecco

Prosecco Sutto	45
----------------	----

Digestifs (4 cl)

Chartreuse	8
Eaux de vie	11
Verveine du Velay	9
Whisky	11
Limoncello	9

Service inclus – prix en € TTC. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Sauf indication, tous nos référencés sont des AOP