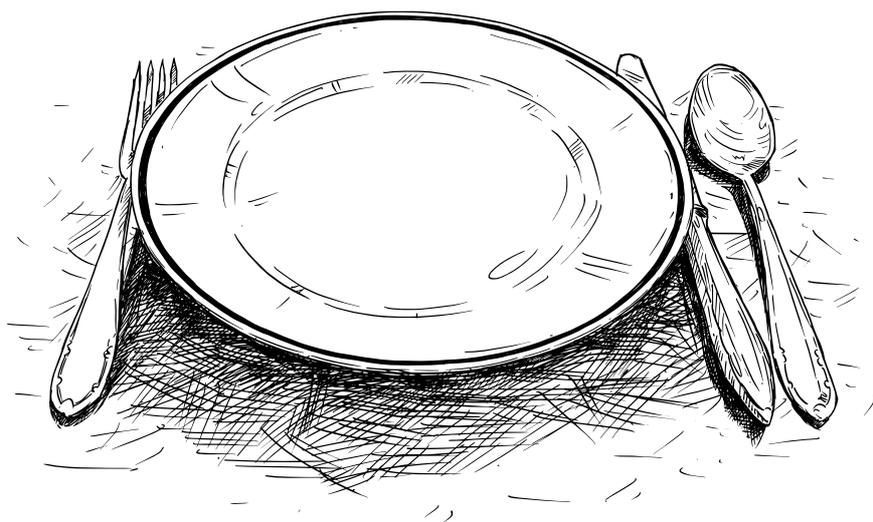


CARTE

NOTRE CARTE RESTAURANT



NOUS VOUS ACCUEILLONS AU RESTAURANT DU LUNDI AU SAMEDI DE 12H00 À 14H30
ET DU MARDI AU SAMEDI DE 19H00 A 22H30



LES CEPS D'OR
EPICERIE BISTRONOMIQUE

RESTAURANT

ENTRÉES

-ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE ARTISANALE	12,00€
-ŒUF PARFAIT, CRÈME DE CHAMPIGNONS	14,00€
-RAVIOLES À LA JOUE DE BOEUF, JUS CORSÉ	12,00€
-SAUMON GRAVLAX, CRÈME À L'ANETH, MINI-BLINIS	15,00€
-FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT AU VIN DE JURANÇON	19,00€

PLATS

-LE VÉRITABLE TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS (180g) haché et préparé minute, frites maison ou salade verte	19,00€ 36,00€
-TARTARE DE THON ALBACORE AUX AGRUMES (pamplemousse, citron, poivron jaune, ciboulette, aneth), frites maison ou salade verte	27,00€
-PACCHERI À LA CRÈME DE TRUFFE	22,00€
-TENTACULES D'ENCORNET GRILLÉES À L'AIL CONFIT ET AU CITRON, frites de polenta au thym	23,00€
-BAVETTE DE BOEUF AUBRAC À L'ÉCHALOTE frites maison ou salade verte	25,00€
-ANDOUILLETTE BOBOSSE À LA FRAISE DE VEAU écrasé de pommes de terre, sauce moutarde à l'ancienne	24,00€
-DOS DE SAUMON CUIT SUR LA PEAU, CHIPS DE GUANCIALE, petits légumes croquants, crème citronnée	27,00€
-MAGRET DE CANARD LAQUÉ AU MIEL ET VINAIGRE BALSAMIQUE, panais et potimarron glacés	26,00€
-RIS DE VEAU POÊLÉ AU BEURRE NOISETTE mousseline de lentilles vertes	31,00€
-ENTRECÔTE DE BOEUF SIMMENTAL frites maison ou salade verte	35,00€



RESTAURANT

FROMAGES

-ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS	8,50€
-NOTRE BRIE À LA TRUFFE	11,00€

DESSERTS

-CRÈME BRÛLÉE PRALINÉ NOISETTES	7,50€
-SALADE DE FRUITS FRAIS, TUILES AUX AMANDES	7,50€
-TARTE FINE AUX POMMES, CAMEL FONDANT BEURRE SALÉ, chantilly à la vanille	8,50€
-SABAYON ET FIGUES DE SOLLIÈS RÔTIÉS AU MIEL	9,00€
-LES VRAIES PROFITEROLLES	10,00€

BOISSONS

VINS AU VERRE

Nous vous proposons sur ardoise une sélection de plusieurs vins servis au verre.

Une proposition que nous changeons régulièrement afin de vous permettre de découvrir de nouveaux vins.

Eaux minérales 808 WATER (Meyreuil)

40cl (plate ou pétillante)	3,50€
75cl (plate ou pétillante)	5,40€

Boissons Soft

Schweppes 25cl	3,80€
Perrier 33cl	3,80€
Coca-cola/sans sucre 33cl	3,80€

Brasserie des ILES D'OR (Hyères) 33cl

Blonde, blonde cul nu, blanche ambrée, IPA	5,00€
Antigel ambrée, Antigel blonde triple	6,00€

BOISSONS CHAUDES

Cafés MAURICE (Toulon)

Expresso	1,80€	Café lungo	2,50€	Chocolat chaud	4,00€
Double Expresso	3,20€	Cappuccino	3,50€	Chocolat chaud viennois	5,00€
Décaféiné	1,80€	Café viennois	5,00€	Thé - Tisane	3,50€

VINS À LA BOUTEILLE

Choisissez votre bouteille en cave

DROIT DE BOUCHON

(à rajouter au prix de la bouteille en cave)

Bouteille de vin 75cl	+10.00€
Bouteille de champagne 75cl	+20.00€

Jus de fruit Alain MILLIAT verre 25cl

Orange	3,80€
Pamplemousse	4,50€
Ananas	5,70€

Limonades artisanales ELIXIA 33cl

Mangue, Nature, Cassis, Myrtille, Framboises, Fruits de la passion	4,70€
---	-------

