

Le
Dimanche
de Julien... et son
Lundi

CHAMPAGNES

| | Coupe 13 cl |
|--|-------------|
| Champagne Demoiselle Lucas Carton | 16 € |
| Champagne Pommery Grand Cru 2006 | 22 € |
| Champagne Pommery "Sur Glace" Cuvée Royal Blue Sky | 28 € |
| Champagne Pommery Cuvée "Apanage Rosé" | 28 € |

VERRE DE VIN

VINS BLANCS

| | Verre 13 cl |
|--|-------------|
| Côtes de Provence "Vérité du Terroir" 2017 - Château La Gordonne | 8 € |
| Douro Blanc 2015 - Terras do Grifo, Portugal | 10 € |
| Chardonnay "Grand Ardèche" 2016 - Maison Louis Latour | 11 € |

VIN ROSE

| | |
|---|------|
| Côtes de Provence "La Chapelle Gordonne" 2017 - Château La Gordonne | 10 € |
|---|------|

VINS ROUGES

| | |
|--|------|
| Côtes de Provence "Vérité du Terroir" 2014 - Château La Gordonne | 8 € |
| IGP Coteaux de Murviel, Pays de l'Hérault "L'Ibis Rouge" 2016 - Domaine de Ravanès | 10 € |
| Bordeaux Clarendelle 2014 - Clarence Dillon Wines | 12 € |

VINS DESSERTS

| | Verre 10 cl |
|---|-------------|
| Porto "20 ans" São Pedro das Águias, Portugal | 20 € |

FORMULE A **45 €**
Entrée / Plat / Dessert

ENTREES/STARTERS

Tarte à l'Oignon, Raifort
Onion Tart, Horseradish
Ou
Œuf Parfait, Betterave, Haddock
Perfect Egg, Beetroot, Smoked Haddock

PLATS / MAIN COURSES

Cochon Fermier, Gratin de Topinambour
Farm Pork, Jerusalem Artichoke Gratin
Ou
Raviole de Volaille et Foie Gras, Consommé de Poule au Pot
Chicken and Foie Gras Stuffed Ravioli,
Boiled Chicken with Vegetables Consommé
Ou
Poisson du Jour
Fish of the Day

DESSERTS

Cheesecake aux Agrumes
Citrus Fruit Cheesecake
Ou
Chocolat, Coco
Chocolate, Coconut
Ou
Pavlova Passion-Kiwi
Pavlova with Passion Fruit & Kiwi

Viandes Origine France

Prix Nets T.T.C.
Les chèques ne sont pas acceptés

