

<b>Plateau de fromages affinés</b>	9 €
<b>Les desserts</b>	
Mousse au chocolat noir pur Caraïbes citron et gingembre	9 €
Tarte fine aux pommes, caramel au beurre salé, glace vanille (A commander en début de repas, 15 minutes d'attente)	12 €
Tartelette amandine aux framboises, glace au chocolat noir grand cru	12 €
Crumble de poires au muscat de Rivesaltes, glace vanille	12 €
Carpaccio d'ananas à la vanille de Madagascar, sorbet lait de coco	12 €
Sorbets bio de la ferme de la Métairie (poire, banane, ananas)	14€
Millefeuille à la vanille (A commander en début de repas ou 20 minutes d'attente)	14 €
Café gourmand	8.4 €

**Menu Petit Filou 13 €**

**Poisson blanc vapeur**

**Entrecôte de boeuf poêlée, écrasée de pommes de terre**

**Boules glacées parfumées (Nutella, Carambar)**

**1 boisson : jus d'orange, pommes, coca-cola, ½ eau minérale**

**Notre sélection de demi-bouteille**

**Vin blanc**

Crozes-Hermitage, Les Gravières, JL Colombo, 2010	17 €
Pouilly-Fumé, Ladoucette, 2009	25 €
L'Abeille de Fieuzal, Pessac-Léognan, 2009	25 €
Meursault, 2007, Joseph Drouhin	42 €
Château Simone, Grand Cru Rougier, 2009	38 €
Corton Charlemagne Grand Cru, Rapet Père et Fils 2007	69 €

**Vin rouge**

Clarendelle, Bordeaux rouge, 2005, Dillon wines	18 €
Château Coquillas, Pessac-Léognan, 2007	22 €
Château Larrivet-Haut-Brion 2007	39 €
Château roquefort, 2007, Bordeaux rouge	14 €

**Vin Rosé**

Domaine Ott, Château Romassan, 2009	28 €
-------------------------------------	------

**LA DIRECTION DU RESTAURANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE EN CAS DE DISPARITION DES VETEMENTS OU OBJETS DEPOSES AUX PORTE-MANTEAUX.**