

Avec...

Vins

► Vin du mois | 18 €

Bouteille

50 cl.

Verre

Rouge

► Saint Nicolas de Bourgueil	21 €	16 €	4,2 €
► Bordeaux AOC (Chateau du Tertre)	21 €	16 €	4,2 €
► Paul Mas 1892 (Pays d'Oc) 	24,5 €	18 €	4,5 €
► Le Petit Boiron (Pays de l'Agonais)	23,5 €	17 €	4,2 €
► Brouilly	21 €	16 €	4,2 €
► Côte du Rhône	21 €	16 €	4,2 €
► Grenache	21 €	16 €	4,2 €

Rosé

► Bandol	27 €	19 €	4,5 €
► Coteaux d'Aix	23 €	17 €	4,5 €

Blanc

► Domaine Astruc (Chardonnay, pays d'Oc)	18 €	15 €	4,2 €
► Sables Blonds (vin sec, Sauvignon de Touraine AOC)	23 €	17 €	4,2 €
► Chablis	27,5 €	19 €	4,5 €

► Vin du pays d'Oc (Petit Pont rouge, rosé ou blanc)	10 €	3 €	
--	------	-----	--



terrestre



bar
terrasse
restaurant
espace d'expos
www.25est.com

côtérest



Nouvelle carte
Anciens prix

Avant...

- Gratin de légumes | **4,5 €**
- Croustillants de chèvre au miel et au thym | **4,5 €**
- Terrine d'aubergine au saumon | **4,5 €**
- Soupe du jour | **4,5 €**
- Tartare de concombre | **4,5 €**

Pendant...

Salades

- **Planche Paysanne** : assortiment de charcuteries (terrines, jambon blanc, jambon de pays, saucisson), fromages (cantal, brie, chèvre) et salade mixte | **13,5 €**
- **Salade de Haddock aux abricots** : abricot, haddock, salade, amandes effilées, sauce au jus de citron, huile d'olive, sel et poivre | **12 €**
- **Salade Pacifique** : saumon fumé, crevettes, tomates, sauce cocktail et toast | **13 €**
- **Salade du Chef** : salade, tomates, carottes râpées, œuf poché, jambon de pays, cantal et noix | **10,5 €**
- **Salade italienne** de farfalle aux petits légumes, huile d'olive et parmesan | **13 €**
- **Planche fraîcheur**: crudités et fruits de saison, fenouil, carottes râpées, concombres, pastèque, melon | **10,5 €**

Pâtes

- **Penne** al arrabiata | **9 €**
- **Tagliatelle** au saumon | **10 €**
- **Ravioli** au fromage, sauce au pistou | **10 €**

Poissons

- **Duo de saumon et daurade** et coulis de poireau en feuille de brick, écrasé de pommes de terre | **13,5 €**
- **Pavé de saumon**, risotto au beurre blanc | **13 €**
- **Filet de daurade grillé** aux légumes, sauce vierge | **13 €**

Viandes

- **Planche du boucher** : saucisse de Toulouse, travers de porc et poulet, pommes rissolées et salade mixte | **14,8 €**
- **Travers de porc caramélisé**, riz, aux petits légumes | **11,5 €**
- **Magret de canard à la plancha**, sauce laquée (sucré salé à base d'orange caramélisée), pommes sautées | **13,8 €**
- **Entrecôte**, sauce au bleu, pommes frites maison et salade mixte | **13,8 €**
- **Souris d'agneau rôtie** sur lit de légumes et parfumée au romarin | **13,8 €**
- **Escalope de poulet** vallée d'auge, pâtes | **10 €**
- **Arizona buffet** : steak haché, bacon, oignons rouges, cornichons, sauce steak house, ketchup, fromage fondu, salade, tomates, frites maison | **14,8 €**

Formule du jour

Le midi, du lundi au vendredi

- Plat du jour | **8,5 €**
- Entrée + plat ou plat + dessert | **11,8 €**
- Entrée + plat + dessert ou café | **14,8 €**

Après...

Fromages

- **Assiette de 3 fromages** au choix : Bleu, Cantal, Roblochon, Brie de Meaux, Chèvre | **5 €**

Desserts

- Fondant au chocolat | **5 €**
- Crème brûlée | **5 €**
- Tarte Tatin | **5 €**
- Panacotta | **5 €**
- Cheesecake | **5 €**
- Tarte au Citron | **5 €**
- Salade de Fruits | **5 €**
- Glaces **MOVENPICK** 3 boules au choix | **5 €**

Tous nos légumes sont frais (non surgelés).

Prix nets, paiement en tickets restaurants, par carte bleue (à partir de 10 €) ou en liquide.