



SOIRÉE PIZZAS: HERVÉ FAIT TOUT!

nous avons une terrasse protégée à côté de notre four à pizzas

nous vous proposons:

pizza Reine (tomate, jambon, fromage, champi).....10 euros
 Pizza Saison végétarienne aux légumes, olives, fromage.....12 euros
 Pizza RV: jambon cru, tomate cerise, mozza et olives.....13 euros

à partir de 10 euros

SOIRÉE DEGUSTATION DE VINS

Hervé, toujours lui, aime parler des vins, cépages, avec amour et compétence!

Nous vous proposons une carte de vins provenant de caves que nous connaissons bien et dont nous savons leurs pratiques et valeurs. Un choix de blancs, rouges et rosés pour vous surprendre. Dégustation de 2 blancs et 3 rouges, selon affinités!

soirée vins et planche 35 euros/pers (minimum 2 personnes)



MOUN ET FAVI

BOISSONS ET PLANCHES

BOISSONS CHAUDES

CAFE	1.50
THE	2.50
TISANE	2.50
CHOCOLAT	3.00
CAFE ALLONGE	2.00

BOISSONS FRAICHES

JUS DE FRUITS LOCAUX 250ML	3.50
THES FROIDS ARTISANAUX 33CL	3.50
SCHORLE AUX FRUITS 33CL	3.50
LIMONADE ARTISANALE 33CL	3.50
BIERES ARTISANALES 33CL	4.50
BIERES ARTISANALES 75CL	8.50

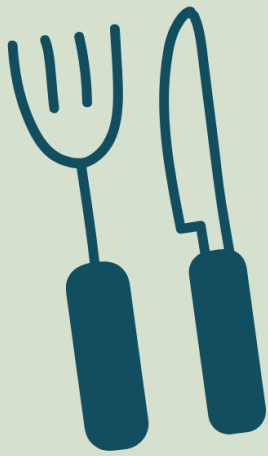
CARTE DES VINS SUR PLACE

PLANCHES A PARTAGER

PLANCHE CHARCUTERIE(PATÉ, SAUCISSON, JAMBON CRU ET BLANC, COPPA)-FROMAGES LOCAUX, PAIN ET CORNICHONS POUR 2 15.00

PLANCHE VEGETARIENNE (TARTINABLES, LÉGUMES, ACCRA OU FALAFEL 15.00





LES MENUS



MOUN ET FAVI

entrées à partager 7 euros

Caviar aubergines 110g	plat végété
Caviar artichauts 110g	plat végété
Rillettes de poulet 110g	
Rillettes de saumon 110g	
Soupe légumes verts 440g à consommer chaude ou froide	plat végété

bocaux plat 11 euros

Wok légumes et tofu 265g	plat végété
Risotto aux champignons 275g	plat végété
Truite de Savoie, citron confit et riz 275g	
Volaille Yakitori, patates douces 275g	

bocaux dessert 5 euros

Pot chocolat noir Valrhona et noisettes 125g
Crème café, pécan et speculoos 125g
Pannacotta fruit de saison 125g
Crumble fruit de saison 125g
Part de tarte ou cake maison, selon disponibilité

Plats conviviaux prix par pers

Raclette: fromage, pdt, salade et charcuterie	15 euros
Tartiflette: pdt, oignons, lardons, reblochon, jambon, salade	15 euros
Fondue moitié-moitié, salade	15 euros
Pierrade, gratin,	22 euros

Les plats conviviaux sont à
commander lors de la réservation

Petit-déjeuner Sucré:

11 euros/pers à partir de 8 ans
5 euros entre 3 et 8 ans



IL EST POSSIBLE DE DEMANDER UN
PETIT DEJEUNER SALE: 15 EUROS/PERS



1.

café Terramoka

Issu de commerce
équitable



2.

thés Mariages

avec de bons thés en
mousseline; des
parfums au choix,
noir, vert ou aromatisé



3.

Yaourt local

aux fruits ou nature



4.

confitures
maisons/locales

à base de fruits du
jardin ou producteurs
locaux



5.

jus de fruits

préparés
artisanalement.



6.

cake maison

Selon inspiration du
jour et de la maîtresse
de maison, au citron,
banane...



7.

salade de fruits
ou jus local

Selon possibilité et
fruits de saison.



8.

Pain frais et
Viennoiserie

Fait maison ou de
notre boulangerie
locale

TOUT EST FAIT MAISON OU LOCAL