Nos Classiques

Seul ou à partager

Chiffonnade de Jambon Ibérique 20,00 €

Salade de Cabécou au miel 16,00 €
Salade, crudités, magret séché, cabécou sur toast, noix

Salade Gourmande 16,00 €
Salade, crudités, gésiers de volaille, magret séché, figues

Salade César au poulet 16,00 €
Salade, sauce César, crudités, croutons, parmesan, oeuf

Nos plats

Plat du moment 15,00 €
Uniquement le midi sauf dimanche & jours fériés

Pièce du Boucher Voir ardoise
Sauce du moment, duo de frites, poêlée de légumes

Poisson du moment En fonction de la marée

Corbeille de frites 6,00 €

Menu Enfant

Jusqu'à 10 ans

Steack haché du boucher (150 g)-frites
ou
Croustillant de poulet-frites
\+
Glace
Sirop à l'eau

12€00

Origine des viandes : France et Union Européenne.

Notre établissement prend soin de votre santé en étant dans une démarche qualité avec un cabinet d'expertise indépendant spécialisé dans l'hygiène et la sécurité alimentaire. Nous avons, à votre disposition, la liste de nos produits et de leurs allergènes.

Tout autre supplément (ingrédient) : 3,00 € - Taxes et service compris.

Consultez notre ardoise de suggestions, réalisée en fonction du marché

Nos Desserts

Café ou thé gourmand 10,00 €
Café Nespresso® ou thé, 5 mignardises selon l'humeur du chef

Tarte du moment 8,00 €

Moelleux au chocolat 8,00 €

Belle ardoise de fromages 10,00 €

Nos Glaces

Dame blanche 8,00 €
2 boules de vanille, sauce chocolat, crème fouettée

Chocolat Liégeois 8,00 €
2 boules de chocolat, sauce chocolat, crème fouettée

Café Liégeois (avec Nespresso) 9,50 €
2 boules de café, 1 café Nespresso, crème fouettée

Colonel 10,00 €
2 boules de sorbet citron vert, Vodka

Caraïbes 10,00 €
2 boules de mangue, Rhum

	1 boule	2 boules	3 boules
Crèmes glacées	3,50 €	5,00 €	6,00 €
Vanille, chocolat, café, pistache, rhum raisin, caramel			
Sorbets	3,50 €	5,00 €	6,00 €
Mangue, fraise, citron vert, poire, cassis			

Supplément crème fouettée : 1,50 € - shot alcool : 3,00 €

Nos vins

Découvrez notre sélection de vins sur l'ardoise !

Notre sélection

	Verre 12,5 cL	Pichet 1/4 L	Pichet 1/2 L
Vin rouge, rosé ou blanc	4,00 €	6,00 €	10,00 €

Nos vins rouges

	12,5 cL	75 cL
Le Loup du Pic	6,00 €	28,00 €
AOP Pic Saint - Loup		
Syrah & grenache, note de fruit et de cacao, généreux et ample en bouche		
Peyres Nobles	5,00 €	25,00 €
AOP Corbières		
Robe Profonde et éclatante, son intense évoque la garrigue		
Et les fruits rouges, bouche expressive structure tannique très fin en finale		

Nos vins rosés

Wine O'Clock	4,50 €	25,00 €
IGP Méditerranée		
Robe brillante et rose pâle, arômes d'agrumes		
Bouche ronde et gourmande portant sur le fruit.		
Puech Haut Argali		28,00 €
IGP Pays d'Oc		
Fruité et robe brillante très pâle,		
Bouche généreuse sur des notes de fruits acidulés.		
Rosé de tous les instants.		
Clos Culombu		30,00 €
ACCC Corse		
Vin bio de la région de Calvi		
Suave, gourmand et plein de fraicheur ainsi que d'intensité.		
Arômes de framboise, groseille et pomelo		

Nos vins blancs

Château Monluc Aubaine de Goupil sec	5,50 €	25,00 €
Côtes de Gascogne IGP		
La robe est jaune pâle. Le nez est dominé par des notes d'agrumes et de fruits exotiques.		
En bouche l'attaque est vive, le vin est frais et fruitée		
Château Monluc Aubaine de Goupil moelleux	5,50 €	25,00 €
Côtes de Gascogne IGP		
Arômes de fleur d'oranger, de fruits à chair blanche, coing, pêche et fruits exotiques, ananas.		
La bouche est ample et onctueuse soutenue par une jolie fraîcheur. C'est un vin fruité et plaisant		

Nos Champagnes

	Verre 10 cL	Bouteille 75 cL	Magnum 150 cL
Tribaut Origine	8,00 €	55,00 €	110,00 €
Son nez fruité laisse de légers arômes de poires et mirabelles.			
Les vins de réserves enlevés en foudre lui apportent également de jolies notes de sous-bois.			
Ruinart Brut		85,00 €	
Cristal Roederer		280,00 €	

Le Patio - Maison d'Hôtes
Peinture & Revêtement
Cadeaux & Décoration
Cadeaux & Décoration
Menuiserie
Communication & Infographie
Savons & Parfums
Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie

Retrouvez-nous au **Super-G** cet hiver
et l'été sur réservation, 50 personnes minimum :
Plateau de Superbagnères,
31110 Saint-Aventin
05 61 79 78 21 le-super-g.com