

À partager...ou pas !

- **Planche CCE 22.5€** (*Camembert au miel rôti au four, assortiment de charcuterie et pommes de terre*)
- **Planche charcuterie 16.9€**
- **Planche mixte 21.5€**
- **Figatelli artisanale corse à la planche 10.5€**
- **Tranche de foie gras 13.9€** (*Confit de figues et foccacia*)
- **Beignets de gouda façon Tempura 7.5€** (*6 pièces*)
- **Aiguillettes de poulet pané 8.5€** (*Sauce Sweet Chili*)
- **Camembert à la truffe rôti 17.5€** (*Salade et foccacia*)
- **Sticks mozzarella 8.5€** (*6 pièces*)
- **Frites maison 1 pers. 4.5€ 2/3 pers. 9.9€**
Supplément sauce cheddar 1.5€
- **Oeufs brouillés à la truffe* 13.9€**
- **Hot Dog Façon CCE 9.9€** (*Pain brioché, sauce Sweet Chili et miel moutarde, salade, oignon rouge, cheddar, poulet croustillant*)
- **Beignets de calamars avec sauce tartare 9,9€**
- **Beignets de Colin 9.9€** (*Sauce Tartare*)

Truffe selon arrivage du moment

ENTRÉES

Salade d'artichauts, parmesan, truffes	16.5€
—	
Salade de crevettes façon thaï	16.5€
—	
Salade de chèvre chaud, jambon cru	13.5€
—	
Salade périgourdine	18.5€
Magret fumé, gésiers, fois gras, pomme de terre	
—	
Ceviche de thon	16.5€
guacamole, citron vert, olives, oignons rouge, concombre, coriandre	
—	
Salade d'endives, roquefort et noix	13€
—	

PLATS

Petits calamars farcis à la soubressade	19.9€
—	
Côte de boeuf flambée au romarin	27.50€
—	
Tagliata de boeuf, copeaux de parmesan, truffes	24.5€
—	
Wok de saint pierre façon asiatique	22.50€
—	
Souris d'agneau confite au thym, polenta	26.5€
—	
Salade caesar, poulet, bacon	16.5€
—	
Hachis parmentier de bœuf maison	16.5€
—	
Burger CCE	17.5€
bœuf black angus, tomates, cheddar, oignons rouge, bacon, pickles, sauce burger, frites maison.	
—	
Risotto foie gras et truffes	26.5€
—	
Suggestion du moment	15.5€
—	

LES DESSERTS 9€

Tiramisu aux fruits de la passion

Crème de mascarpone aux fruits rouges

Nem banane toblerone flambé au rhum

Moelleux au chocolat cœur coulant et glace caramel beurre salé

Carpaccio d'ananas, sirop de gingembre maison, sorbet mangue

Baba au rhum maison, glace vanille,chantilly

NOTRE CAVE VINS

NOS VINS ROSÉS

—

Coté mer 14CL 50CL 75CL **4.5€**

Var IGP

—

Divines restanques 5.5€ 25.5€

Var IGP

—

M de minuty 7€ -€ 33.5€

Cote de Provence

—

Château de berne" les oliviers" 6.5€ -€ 29.5€

Cote de Provence

—

Domaine Sainte Beatrice-cuvée des princes 6.5€ 20.5€ 31€

Var IGP

—

L'art des anges 6.5€ -€ 31€

Var IGP

—

NOS VINS BLANCS

	14CL	50CL	75CL
—			
Coté mer	4.5€	-€	-€
Var IGP			
—			
Sainte Béatrice	6.5€	20.5€	28€
Cotes de provence AOP			
—			
Chardonnay	5.5€	-€	26.5€
Var IGP			
—			
M de Minuty	7€	-€	33.5€
cote de provence AOP			
—			
Château de berne "les oliviers"	6.5€	-€	29.5€
Cote de provence AOP			
—			
L'art des anges	6.5€	-€	31.5€
Var IGP			

Chablis	8.5€	-€	41€
Chablis AOP			
—			
Domaine des hirondelles	5€	-€	25.5€
Cotes de Gasgogne AOP(moelleux)			
—			
Pouilly fumé	8.5€	-€	39€
Loire - domaine Michel Laurent			
—			
Chassagne Montrachet	-€	-€	72.5€
Bourgogne-AOP			
—			
NOS VINS ROUGES		V.14CL	B.75CL
—			
Coté mer		4.5€	-€
Var IGP			
—			
Malbec		6.5€	31.5€
Chateau la Grezette-Cahors AOC			
—			
M de Minuty		7€	33.5€
Cote de Provence			

Château de berne "les oliviers"	6.5€	29.5€
Cote de provence		
—		
Lalande de pomerol	-€	54.5€
Chateau tuilerie-AOP		
—		
Cote de rhône	5.5€	26.5€
Thomas Basset-AOP		
—		
Coteaux bourguignons	5.8€	28€
Bouchard ainé et fils réserve "101-AOP		
—		
Chateauneuf du pape		62€
Domaine Herbert		
—		
Pinot noir	5.5€	26,5€
Pays d'oc - secret de lunes- AOC		
—		

CROZES - HERMITAGE

Cave de tain-AOP

-€ 65€

COTE ROTIE

Les jumelles de chez jaboulet- AOP

-€ 70€

BROUILLY

André vonnier- AOP

6.5€ 32€

CHATEAU LA BLANQUERIE

Bordeaux supérieur-AOP

6€ 31€

MARGAUX

Château des graviers

-€ 62€