

NOS VINS

VINS AU VERRE

|| VIN BLANC, ROSÉ, OU ROUGE 10 €

VINS BLANCS

|| SAVOIE AOC APREMONT CUVÉE LISA JEAN MASSON ET FILS 35 €
|| CÔTES DU ROUSSILLON AOC MASET DES MONTAGNES 40 €
|| 1/2 CHABLIS AOC MOREAU-NAUDET 38 €

VINS ROUGES

|| LUBERON AOC CHATEAU LA CONORGUE 37 €
|| CÔTES DU ROUSSILLON AOC MASET DES MONTAGNES 40 €
|| 1/2 CHINON AOC OLGA RAFFAULT 23 €

VINS ROSÉS

|| CÔTES DE PROVENCE AOC CHATEAU PEYRASSOL 40 €

NOTRE CARTE

LES ENTRÉES

|| Le saumon fumé maison, condiment acidulé 17€
|| La salade de l'Abbaye comme une Caesar 16€
|| Le foie gras de canard français en terrine, pomme Granny 18€

LES PLATS

|| Le filet de poisson du jour, sauce vierge tomates cerises cebettes 29€
|| Ecrasée de pomme de terre à l'huile d'olive et aneth
|| La volaille braisée aux saveurs anisées, légumes racines 28€
|| Le risotto d'orge perlée, aux légumes et herbes de saison 26€

LES SUCRÉS

|| La tarte au citron meringuée 9€
|| Le baba au Rhum 10€
|| Le moelleux au chocolat Guayaquil 64% 10€

NOTRE FORMULE ENTRÉE + PLAT + DESSERT 36€



La Brasserie d'automne