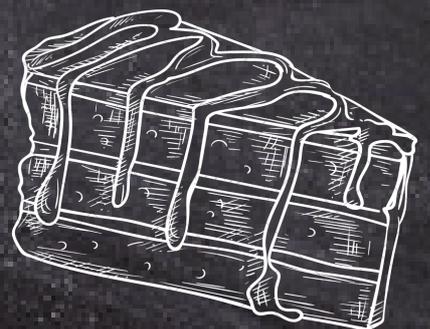
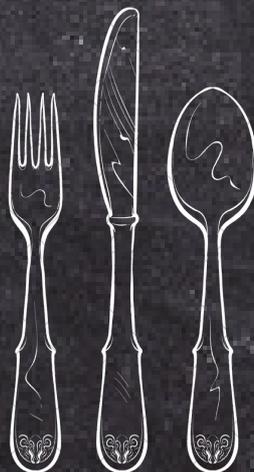
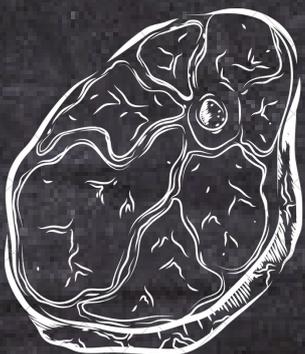




LE GRENACHE

À TERRA VINEA

CARTE  
ET FORMULES





# CHOISISSEZ VOTRE PLAT À LA CARTE OU UNE FORMULE

8€

## Entrées

Saumon fumé maison, nori, acidulé  
OU  
Samoussas croquants de chèvre,  
miel de châtaignier, noix, thym  
OU  
Moules farcies aux amandes effilées  
et caramélisées  
OU  
Gougère croûte tartiflette, œuf poché  
OU  
Potage trilogie, courge, potimarron,  
butternut, champignons

18€

## Plats

Tournedos Saumon et  
Loup vapeur, huile vierge  
OU  
Paleron Taureau, jus Gardianne  
OU  
Magret d'oie entier, sauce balsamique  
OU  
Filet de bœuf tournedos, jus Sariette  
OU  
Blancs de poulet Cajun

8€

## Desserts

Assortiment de fromages fermiers  
OU  
Brownie chocolat Royal Bitter,  
pécan massé  
OU  
Crème Catalane, pâte de pistache  
et cassonade  
OU  
Bavarois fruits rouges, chutney  
verveine, fraise Tagada  
OU  
Ananas rôti, vieux rhum, vanille  
OU  
Tarte fine aux pommes  
et glace vanille

## NOS FORMULES

ENTRÉE  
+  
PLAT

20€

PLAT  
+  
DESSERT

22€

ENTRÉE  
+  
PLAT  
+  
DESSERT

25€

+5€

Supplément :  
assortiment de  
fromages fermiers



# MENU ENFANT

JUSQU'À 12 ANS

9€

## Entrée

Croquant de Chèvre

## Plat

Aiguillettes de poulet Cajun, avec  
pommes de terre au four et légumes

## Dessert

Brownie chocolat Royal Bitter,  
pécan massé

OU

Glace

## Liste des allergènes les plus courants

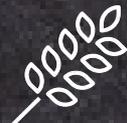
POUR TOUT RENSEIGNEMENT, N'HESITEZ PAS À DEMANDER À NOS SERVEURS



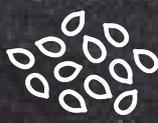
SOJA



LUPIN



GLUTEN



SÉSAME



FRUITS À  
COQUE



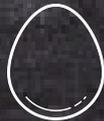
ARACHIDE



CÉLERI



SULFITES



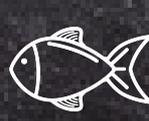
OEUFS



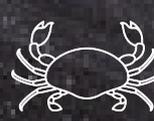
LAIT



MOUTARDE



POISSONS



CRUSTACÉS



MOLLUSQUES