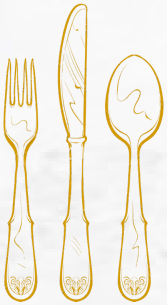
LE GRENACHE

À TERRA VINEA

CARTE ET FORMULES



Tous nos plats sont fait-maison et préparés sur place

CHOISISSEZ VOTRE PLAT À LA CARTE OU UNE FORMULE

12€

Entrées

Tartare saumon, vodka, crème acidulée
ou
Bruschetta, concassé de tomate, gésiers, charcuterie
ou
Moules farcies aux amandes effilées et caramélisées
ou
Croustillants de chèvre, noix et miel de châtaignier
ou
Tartare tomate arlequin et minestrone mozzarella pesto

22€

Plats

Tournedos Saumon et Loup vapeur, huile vierge
ou
Coustellous laqués, l'étouffée, soja, vinaigre, riz
ou
Paleron de Taureau, jus gardiane
ou
Filet de bœuf tournedos, jus Sarriette*
ou
Goujonnettes poulet cajun

*supplément de 7.50€ pour ce plat

12€

Desserts

Assortiment de fromages fermiers
ou
Truffé chocolat, marquise pralinée
ou
Crème Catalane, pâte de pistache
ou
Panna Cotta amande, fruits de saison, glace Sicile
ou
Epée brioche perdue, pistache
ou
Tarte tatin maison Grany Golden

NOS FORMULES

ENTRÉE + PLAT*	PLAT* + DESSERT	ENTRÉE + PLAT* + DESSERT
22.50€	24.50€	27.50€

*supplément de 7.50€ si filet de bœuf choisi en plat

Prix nets, susceptibles d'être modifiés à tout moment. Boissons non comprises. Liste des allergènes consultable à l'accueil du restaurant.

35.00€
/personne

À PARTAGER

POUR MINIMUM 2 PERSONNES

CÔTE DE BŒUF FUMÉE ET FLAMBÉE AUX HERBES AROMATIQUES

SUR RÉSERVATION AU 04 30 37 82 21

MENU ENFANT

JUSQU'À 12 ANS

10€

Entrée

Croquant de Chèvre

Plat

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

Dessert

Marquise au chocolat
ou
Glace

Prix nets, susceptibles d'être modifiés à tout moment. Boissons non comprises. Liste des allergènes consultable à l'accueil du restaurant.