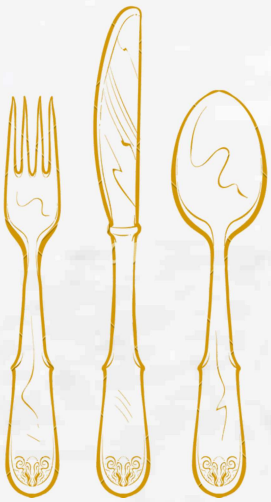
LE GRENACHE

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

Soupe à l'oignon "Le Grenache"
ou
Risotto Arborio, champignons frais, jus corsé, œuf de caille
ou
Œuf frais cocotte, croûte, magret fumé , comté
ou
Tataki de saumon fumé, sésames, wasabi, raifort
ou
Cromesquis de brandade de morue, aillade
ou
Duo de foies gras, pain d'épices*

*supplément de 5.50€ pour cette entrée

22€

Plats

Ballotines de lieu jaune vapeur, beurre blanc, pistaches fraîches
ou
Paleron Taureau, jus Gardiane
ou
Epigramme de gigot d'agneau 7 heures, jus sarriette, sauge
ou
Filet de bœuf tournedos, sauce* vigneronne, fine du Languedoc
ou
Suprême de poulet, vin jaune/paille

*supplément de 7.50€ pour ce plat

12€

Desserts

Assortiment de fromages fermiers
ou
Sabayon mangue, passion, ananas, coco, napoléon
ou
Nougat glacé maison, pâte de fruits rouges
ou
Poire "Guyot", verveine, réglisse, fine du Languedoc, sablé
ou
Mi-cuit 3 chocolats, cœur blanc
ou
Crème brûlée, fleur d'oranger, orangette, Grand Marnier

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 15J AVANT AU 04 30 37 82 21

MENU ENFANT

JUSQU'À 12 ANS

10€

Entrée

Croquant de Chèvre

Plat

Aiguillette poule cajun et chips maison

Dessert

Brownie chocolat

ou

glace

(2 boules)

Boisson

Sirop à l'eau

(grenadine, fraise, menthe, citron, orgeat)

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