

L'Androune

RESTAURANT

LES ENTREES

| | |
|--|-----|
| Le Foie Gras mi-cuit Vanille, Pain Toasté | 16€ |
| Crème de Courges, Chantilly Chataignes et Lard | 15€ |
| Le Saumon Fumé Maison, Crème Citron Aneth | 16€ |
| L'Escargot en Aumônière, Crème Fines Herbes | 16€ |

LES PLATS

LES VIANDES

| | |
|--|-----|
| Le Filet de Canette, Ecrasé de Courges, Gnocchis, Jus de Viande | 19€ |
| La Poitrine de Cochon confite puis grillé | 20€ |
| Le Pièce de Boeuf, Garniture du moment, Jus de Viande | 24€ |
| La Daube de Boeuf, Taglioni Truffé | 18€ |

LES POISSONS

| | |
|--|-----|
| Le Pavé de Cabillaud, Légumes de Saison, Beurre Blanc | 22€ |
| Le Risotto crémeux Citron, Chorizo, Coquillages | 21€ |
| Noix de St-Jacques, Purée de Chataignes, Jus de Daube | 28€ |

LES DESSERTS

| | |
|--|------|
| Assiette de Fromages des Fondus de Fromages | 7€ |
| Le Dessert du Jour | 4.5€ |
| Le Crumble Pommes, Chocolat | 6.5€ |
| Le Tiramisu | 6.5€ |
| Le Moelleux au Chocolat | 7.5€ |
| Le Café Gourmand | 8.5€ |

LES MENUS

MENU DU CHEF*

Crème de Courges, Chantilly Chataignes et Lard
Ou
L'Escargot en Aumônière, Crème Fines Herbes

Le Filet de Canette, Ecrasé de Courges, Gnocchis
ou
Le Risotto crémeux Citron, Chorizo, Coquillages

Dessert au Choix
33€

**La composition du menu est susceptible d'être modifié*

MENU ENFANT

Plat + Dessert+ Boisson
16€
(Nous demander)



*Privilégiant les produits frais certains produits peuvent manqués et être remplacés
Présence d'Allergènes
Plusieurs plats de notre carte sont sans Gluten, demandez nous pour plus d'informations*

LES APERITIFS

- Le Ricard, Pastis 3.5€
- Kir 3.5€
- Le Martini 5€
- Le Champagne: La Bouteille 39€ : La Coupe 8€ /
Le Kir ROyal 9€
- Le Whisky (4cl): Ballantines 5€ / Glenmorangie 8€ /
Bulleit Bourbon 8€
- Rhum, Gin, Vodka (4cl) 6€
- La Pression HEINEKEN 25cl 3.5€ / 50cl 6€
- La Fada, Bière Blnde, 33cl 6€

LES COCKTAILS

- Le Punch 8€
- La Tequila Sunrise 8€
- L'Americano 7€
- Le Gin Tonic 7€
- Le Sans Alcool 5€

LES SOFTS

- Evian/ Badoit 1L 6€ / 50Cl 3€
- Sodas (Cocas, Fanta, Schweppes, Ice Tea) 3.50€
- Jus de Fruits 3€
- Sirop, Diabolo, Limonade 2.5€

LES BOISSONS CHAUDES

- Le Café Espresso 1.80€
- Le Café Alongé / Noisette 1.90€
- Le Double Espresso 2.50€
- Le Café Crème / Cappuccino 2.40€
- LeThé / Tisane 1.80€

LES DIGESTIFS

- Le Limoncello 5€
- Le Get 5€
- Le Calvados 6€
- Le Cognac 6€

LES VINS

ROUGES

- DOMAINE DE L'EOUVE**, La Motte 
75cl 28€ / Le Verre 7€
- CHATEAU THUERRY**, Villecroze
Le Château 75cl 32€ / Le Verre 8€
Les Abeillons 50cl 21€
- LE REAL**, Pierrefeu 
75cl 28€ / Le Verre 7€
- DOMAINE DES FERAUD**, Vidauban 
Essentiel Syrah 75cl 29€ / Le Verre 8€
- CHATEAU LA MARTINETTE**, Lorgues 
Rollier 75cl 27€ / Le Verre 7€
- AGNEAU ROUGE**, Bordeaux, Baron de Rothschild
75cl 26€ / Le Verre 7€

ROSES

- DOMAINE DE L'EOUVE**, La Motte 
75cl 29€ / Le Verre 7€
- CHATEAU THUERRY**, Villecroze
Les Abeillons 75cl 30€ / Le Verre 8€
- DOMAINE DES FERAUD**, Vidauban 
Prestige 75cl 32€ / Le Verre 8€

BLANCS

- CHATEAU THUERRY**, Villecroze
Le Château 75cl 32€ / Le Verre 8€
- DOMAINE DES FERAUD**, Vidauban 
Blanc de Rolle 75cl 29€ / Le Verre 8€
- CHATEAU MARAVENNE**, La Londe les Maures 
Collection Privée 75cl 32€ / Le Verre 8€
- CHATEAU ST-PIERRE**, Les Arcs
Cuvée Tradition 75cl 28€ / Le Verre 7€
- CHATEAU LA MARTINETTE**, Lorgues 
Clos Blanc 75cl 46€ / Le Verre 9€
- UBY**, Côtes de Gascogne
N°4 75cl 25€ / Le Verre 7€
- SECRET DE LUNES, CHARDONNAY**, Pays d'Oc 
75cl 26€ / Le Verre 7€
- SECRET DE LUNES, VIOGNIER**, Pays d'Oc 
75cl 26€ / Le Verre 7€