

Glou Glou



À GRIGNOTER

Olives Amelleau de l'Oulivie	3€
Chorizo Bellota	8€
Jambon Cebo de Campo (60g)	10€
Paleta 100% Bellota Pata Negra (60g)	15€
Houmous de Lentilles, Noisettes torréfiées	6€

LES ASSIETTES

Gnocchis de Courge poêlés au Beurre de Sauge / Sauce Courge Lacto-Fermentée / Pépins de Courge Torréfiés / Mimolette extra-vieille	11€
Tartelette Feuilletée aux Tomates Anciennes / Moutarde Maison / Comme un Beurre Blanc Tomato-Safran	12€
Huître Spéciale Exondée de Bouzigues / Sabayon au Whisky Tourbé Lagavulin 8 ans d'âge / Grattons de Lard Fumé / Sarrasin Soufflé	4.5€/Pièce 24€/6 Pièces
Sashimi de Maquereau de Méditerranée / Prune façon Umeboschi / Emulsion Miso / Navets Marinés aux Agrumes / Huile d'Olive-Citron du Domaine de L'Oulivie	13€
Poêlée de Girolles au Beurre / Purée de Girolles Aillée / Crème à l'Ail Noir / Jaune d'Oeuf Confit / Pickles d'Oignons / Pain Frit	13€
Pâté en Croûte Cochon et Volaille / Morilles / Vin de Voile	12€

Nous conseillons 2 à 3 Assiettes par personnes



POUR FINIR

Riz au Lait Extra Crémeux / Praliné Pistache / Fleur d'Oranger / Riz Soufflé Caramélisé	9€
--	----

Assiette de 3 fromages

- | | |
|--|-----|
| <ul style="list-style-type: none">• Morbier Vieux Cire / Poudre de Cumin-Fenouil• Comté 24 Mois / Fraises - Baies-Roses• Pélardon Affiné à l'Huile d'Olives / Miel | 12€ |
|--|-----|

BOISSONS NON ALCOOLISÉES

Thé Glacé Maison Citron - Jasmin	25cl	4€
Jus de Pomme Bio des Vergers de Thau	25cl	4.5€
Jus de Raisin Bio des Vergers de Thau	25cl	4.5€
Jus de Pomme/Safran des Vergers de Thau	25cl	5€
Coca-Cola / Coca-Cola Zero	33cl	4€
Café Caturra, Pérou		2.5€
Vittel	1l	4€
Chateldon	75cl	7€

BOISSONS ALCOOLISÉES

Vermouth La Thériaque, Tonic.	24cl	10€
GIN La Thériaque, Tonic	24cl	13€
Bière ZooBrew - IPA Bower Bird	33cl	6€
Bière La Malpolon - Blanche Fenouil	33cl	6€

Notre pain est issu d'un levain naturel en provenance
de la boulangerie Les Miches Rebelles

La liste des allergènes est disponible, veuillez nous consulter.

Les prix sont TTC
service compris

