

LES BOISSONS



LA PLANCHIA DES FARFADETS

VINS ROUGES

Domaine de Villemont  CUVÉE SÉLECTION AOVDQS HAUT-POITOU 75 cl.....	21€
AOC Domaine de Longa Bordeaux 75 cl.....	21€

VINS BLANCS

Domaine de Villemont  Sauvignon AOVDQS Haut-Poitou 75 cl.....	21€
Chenin IGP Val de Loire 75 cl.....	21€

VINS ROSÉS

Séguret.....	21€
Domaine De Villemont Pétillant rosé  Perles de Villemont 75 cl.....	26€

EAUX MINÉRALES (bouteille en verre)

Abatilles eau plate 75 cl.....	4€80
Abatilles eau plate 50 cl.....	3€60
Abatilles eau gazeuse 75 cl.....	5€
Abatilles eau gazeuse 50 cl.....	3€90

DIGESTIFS

Vieille Prune (Louis Roque) 20 cl.....	26€50
Vieille Prune (Louis Roque) 5 cl.....	7€
Cognac (Louis Roque) 5 cl.....	7€

PRIX TTC NET EN EUROS



LA PLANCHA DE VIANDES



12€50
PAR ENFANT
-13 ans

29€
PAR ADULTE

Jus de fruit
ou Sangria blanche
☞ Olives

Terrine tomate-mozzarella 🏠

Émincé de poulet
Magret de canard*
Onglet de bœuf
Filet mignon de porc

Accompagnements
Sauces assorties
Pommes de terre grenailles
aux fines herbes accompagnées
de salade verte

☞ Verrine de benoîtines
aux fruits rouges
☞ Café

* Pas de magret pour le menu enfants

Jus de fruit
ou Sangria blanche
☞ Olives

Terrine tomate-mozzarella 🏠

Filet de bar
Noix de Saint-Jacques
Gambas*
Dos de Thon

Accompagnements
Sauces assorties
Pommes de terre grenailles
aux fines herbes accompagnées
de salade verte

☞ Verrine de benoîtines
aux fruits rouges
☞ Café

* Pas de gambas pour le menu enfants

LA PLANCHA DE LA MER



14€60
PAR ENFANT
-13 ans

31€20
PAR ADULTE



12€50
PAR ENFANT
-13 ans

29€
PAR ADULTE

LA PLANCHA VÉGÉTARIENNE



Jus de fruit
ou Sangria blanche
☞ Olives

Terrine tomate-mozzarella 🏠

Tranches d'aubergines,
courgettes, poivrons, tomates
et oignons rouges à griller,
steak de soja

Accompagnements
Sauce soja et ajout d'une marinade
(huile d'olive, ail, gingembre)
Pommes de terre grenailles
aux fines herbes accompagnées
de salade verte

☞ Verrine de benoîtines
aux fruits rouges
☞ Café

