

A partir du 12 novembre

Vérancla Hiver 2023-24

Du lundi au dimanche soir - excepté le samedi soir

NOS BIÈRES D'HIVER - AU FÛT

LA NIC'E CHOUFFE

Bière brune épicée au thym et au curaçao, fabriquée à partir d'écorces d'orange

10° - 33CL - 5,90€



LA MERE NOËL

Bière blonde épicée avec des arômes fruités et un goût légèrement amer

8,5° - 33CL - 5,90€



NOTRE BIÈRE D'HIVER EN BOUTEILLE

LA GORDON XMAS

Bière brune de Noël forte aux goûts sucrés et maltés

8,8° - 33CL - 4,90€



PLUTÔT AMATEUR DE VIN?



DOMAINE DE JU

Ventoux rouge

Syrah, Grenache, Carignan

28,50€



DOMAINE DE JU

Ventoux blanc

Roussanne, Clairette

28,50€

A partir du 12 novembre

Vérancla Hiver 2023-24

Du lundi au dimanche soir - excepté le samedi soir

EN ENTRÉE

Foie gras au Porto, chutney aux chicons et toast brioché	15,90€
Tartare de saumon mariné, pickles de légumes et toast	15,90€
Scampis à la thaïlandaise et légumes wok	15,90€
Toast aux champignons des bois, ail et crème	15,90€
6 huîtres, vinaigre à l'échalote, pain et beurre	15,90€

EN PLAT

MIN 2 PERS	Véritable raclette suisse, salaisons, salade et pomme de terre	26,50€
	Fondue aux fromages, salaisons et pain	26,50€
	Fondue Bourguignonne (boeuf, poulet), sauces froides, salade et frites	26,50€
	Mont d'Or, salaisons et condiments, pomme de terre au four	26,50€

EN DESSERT

Pain perdu gratiné, pommes-cannelle, glace vanille	9,80€
Dame blanche, glace vanille, chocolat chaud, chantilly	9,80€
Coupe hivernale, assortiment de 3 boules de sorbet	9,80€

Faites-vous plaisir!

• Une entrée, un plat et un dessert à **45€**

• Une entrée et un plat à **37,50€**

• Un plat et un dessert à **34,50€**