



# Menu



## Frites de Carpe (1 assiette /2 pers)

Petits morceaux de carpes découpées dans le filet, légèrement enrobés d'une pâte à la bière, frits et servis avec une sauce a base de fromages frais de chèvre.

## Tartines Brennouses (1 assiette/pers)



- 1 Tartine de carpe fumée avec sa sauce échalote.
- 1 Tartine de fromages de chèvre (A.O.C. Pouligny-St-Pierre).

Accompagnées de salade verte saupoudrées de noisettes concassées

## Dessert

Crêpe des étangs : Crêpes fourrée de pommes caramélisées, glace à la vanille et caramel maison

1 café



## Boissons

### Vins et Cidre

**Valençay rouge (13°) ou rosé (12.5°)**  
bouteille (75 cl) : 15,50€ / verre : 2,90€

**Reuilly Blanc, gris ou rouge (12.5°)**  
bouteille (75 cl) : 20€ / 37,5 cl : 11,50€

**Reuilly gris ou blanc (12.5°)**  
verre (12 cl) : 3,60

**Cidre Bio Caps et Marais d'Opale (5°)**  
bouteille (75 cl) : 8,60€  
petit verre : 2,10€ / grand verre : 3€