

# ME NU

## Boissons

### BOISSONS FRAICHES

- Evian -0,5L 2,90 €
- Badoit -1L 4,90 €

#### Jus de fruit, Les Vergers de Picardie

- Pomme -0,2L 2,90 €
- Pomme-poire -0,5L 4,90 €

#### Limonades fairtrade

- Limonaid -0,33L 4,90 €

Citron vert, Fruit de la passion,  
Orange sanguine ou Maté

#### Sodas artisanaux et locaux

- Uma -0,33L 4,90 €
- Cola, ginger beer ou tonic
- Sirops naturels Lissip 3,90 €

### BOISSONS CHAUDES

#### Café Nibi, torréfié artisanalement

- Café expresso 2,00 €
- Café allongé 2,00 €
- Noisette 2,50 €
- Double expresso 3,90 €

#### Thé Alix et Sakura, membre de United Kitchens

- Thé noir "l'île aux fleurs" 3,50 €
- Thé vert "Rose Nanah" 3,50 €

### VINS

#### Vins rouges

- Saumur - Champigny Ch. de Villeneuve  27€
- Bordeaux - Les Annereaux  24€
- Saint Emilion - La parcelle du rocher  40€
- Morgon - Domaine du Petit Pérou 20€
- Côtes du Rhône - Rouge !  25€

#### Vins blancs

- Vallée du Rhône - Le Paradou (Viognier) 20€
- Sèvre et Maine - Dom. Lieubeau (Muscadet)  25€
- Reuilly - Dom. Tabordet (Sauvignon)  30€
- Pays d'Oc - Mas Onésime (Chardonnay)  22€

#### Vins rosés

- Bordeaux - Château Puyguraud 20€

#### Vins au verre

- Blanc, rouge, rosé 3,50€

### BIÈRES ET CIDRES

#### Bières artisanales, brasserie Nemeto

- Geneviève - Pale Ale -0,33L 5,50 €
- La grange - Blanche -0,75L 10,50 €

#### Cidres, Les Vergers de Picardie

- Cidre Ch'brut -0,75L 10,50 €
- Cidre Ch'doux -0,75L 10,50 €



# ME NU

1er au 10 MARS

## LES FORMULES

- **Menu Docteur** 15,90 €  
Entrée & plat ou Plat & dessert
- **Menu Château** 19,50 €  
Entrée, plat & dessert

## ENTRÉES

4,90 €

- **Velouté de chou-fleurs**  
Onctueux velouté délicatement assaisonné de curcuma et de cumin
- **Rillettes de thon**  
Rillettes maison accompagnée de ses toasts de pain au levain
- **Tourte aux légumes**  
Petite tourte individuelle au champignon, carotte et poireau



## PLATS

13,50 €

- **Arrancini de Donna Buciuni\***  
Deux boulettes de riz frites siciliennes, l'une truffe et l'autre jambon, fromage accompagnées d'une fondue de poireaux
- **Risotto d'Orzo**  
Risotti préparées façon risotto accompagnées d'une fondue de poireaux.
- **Couscous de poulet**  
Bouillon aux 5 épices et citron confit
- **Krispy Bowl By Krispy Korean Chicken \***  
Poulet frit enrobé de sauce accompagné de riz & de pickles de légumes  
Sauce au choix :
  - Honeybutter (beurre & miel)
  - Sojail (soja & ail)
  - Traditionnelle (délicatement piquante)

## DESSERTS

5,50€

- **Tiramisu au café**  
L'incontournable tiramisu du Docteur Pierre, comme à Rome
- **Crumble de pommes-poires**  
Des fruits rôtis à la canelle, avec un crumble d'avoine sans gluten
- **Brioche perdue**  
Accompagnée d'un caramel au beurre salé

\*membre des cuisines partagées de United Kitchens