

Gaijnettes des Etangs

POUR DÉBUTER...

<i>La planche mixte</i> Assortiment de charcuteries, fromages et légumes à croquer	38€
<i>Les tartinables</i> Billettes de saumon, foie gras et quacamote du moment	15€

LES GRILLADES

<i>La viande</i> Onglet mi-cuit, sauce morilles et poireau	38€
<i>Le poisson</i> Poulpe grillé, sauce cacahuètes, basilic et poireaux gratinés	28€
<i>Le végétal</i> Assortiment de légumes grillés de saison, crème au Beurre	24€

Services avec un accompagnement de votre choix :

Pommes gratinées
Salade verte, vinaigrette
Légumes de saison
Frites

Accompagnement supplémentaire : 3€

Gaijnettes des Étangs

À PARTAGER

La planche composée
La viande, le poisson et le végétal, accompagnés de
salade verte et frites 59€

La pièce du boucher
À partager en deux... 119€
Accompagnée de 2 garnitures de votre choix

DESSERTS

Millefeuille vanille caramel 11€

Fraises au sirop, siphon vanille et sorbet aux herbes 14€

GLACES À COMPOSER

Parfums	Toppings	Couleur	
Pamplemousse, yaourt	Meringue	Fruits rouges	14€
Citron mûre	Sirois aux amandes	Couleur de citron	
Fraise	Craquelé cacao	Caramel	

Guiriquettes Les Étangs

NOS COCKTAILS

16€

Le Mateus

Liquueur royale, jus d'abricot et rhum,
Cointreau

Le Dim'

Gin Oïon, sirop de levande, citron et eau
pétillante

Le Adrien

Liquueur Eau d'Or, Prosecco, eau
pétillante

Le Thibault

Liquueur Miry, espresso, sirop de sucre

Le Véga

Vodka Pegasus, Bénédictine, Eau d'Or

NOS MOCKTAILS

12€

Le Fiji

Liquueur de safran, menthe et citron
vert, vin sans alcool

Le Emma

Jus de pêche blanche, infusion
serrano, sirop de sucre

Le Coco

Eau de coco, jus et liquueur d'ananas,
solution saline

NOTRE SÉLECTION DE VINS

1€2L/75CL

BLANC

2024 - AOC Vouvray, Domaine Clos Thérèse

1€2L/75CL

ROUGE

2022 - First Flight Syrah, Domaine Boix

1€2L/75CL

ROSE

2023 - AOC Lirano-Medoc, RIGÉ

1€2L/75CL

Prix TTC en litres