

# COCKTAILS

## COCKTAILS

*POTION À MIXER PAR  
VOS SOINS*



### - LE SERPENTARD

Gin Tanqueray, sirop de lierre terrestre/menthe, Fever Tree Méditerranée & lierre terrestre

### - LE POUFSOUFFLE

Rhum Havana 3 ans, jus d'ananas, sirop d'épices & lime

## 0° ALCOOL



Seedlip Garden, sirop de lierre terrestre/menthe, Fever Tree Méditerranée & lierre terrestre

# MENU RÉCONFORT

## ENTRÉES

- CROMESQUIS DE RON :  
Patate douce, potimarron,  
coeur de la Mère Michèle  
(fromage de vache bio)

- CHAUSSONS DE CORNOUAILLES :  
Pâte feuilletée, volaille,  
carottes, champignons &  
sauce à la bière de chez Minne

## PLATS



- BURGER DE RUBÉUS : Effiloché  
de porc fermier (cuisson low &  
slow de 9h), oignon rouge,  
cornichon, jalapenos & sauce  
bbq, grenaille au beurre  
noisette & coleslaw

- PENNES DE PANSY : Pâte  
fraîche, sauce crémeuse aux  
oignons caramélisés, pickels  
oignons & coppa  
>> option végé avec parmesan

## DESSERT

ALWAYS : Brownie chocolat noir,  
mousse chocolat au lait &  
chocolat blanc, gel de sapin &  
agrumes

Du 31 JANVIER AU 29 MARS

# FORMULES

2 SERVICES :

COCKTAIL + ENTRÉE  
+ PLAT

-----

COCKTAIL + PLAT  
+ DESSERT

48 €

3 SERVICES :

COCKTAIL + ENTRÉE  
+ PLAT + DESSERT

55€

LE COCKTAIL FAIT PARTIE DE  
L'EXPÉRIENCE MAGIQUE, C'EST  
POURQUOI IL VOUS EST D'OFFICE  
PROPOSÉ DANS LE MENU

*UNE VERSION SANS ALCOOL  
EST DISPONIBLE*