



# Wine Bar "Le Cheval Blanc"

Michel Hermet  
Maître Sommelier

L'équipe du Wine Bar vous accueille avec plaisir et volonté de vous satisfaire dans un esprit "Brasserie" privilégiant Qualité, Authenticité et Convivialité.

Autour d'une cuisine enjouée, les produits de la Terre et de la Mer, fruit du travail de nos talentueux producteurs et vigneron passionnés, ont été choisis pour égayer vos papilles et vous offrir quelques instants gourmands.

Que l'appétit soit joyeux et la soif apaisante !

Chef de cuisines : Laurent TABUCE

Directeur de salle : Stéphane GUERIN



## Menu du Terroir à 25,00€

ENTRÉE : 7,00€ - PLAT : 15,00€

Gaspacho de courgettes à la crème de basilic  
Zucchini gaspacho with basil cream

ou

Filet de maquereau au vin blanc, pomme à l'huile  
Filet of mackerel with white wine and potatoes



Pied de cochon grillé de la ferme Beauregard  
Broiled pig's trotters from Beauregard farm

ou

Ossobucco sauce tomate, blé mondé de Nim'grain  
Ossobucco (knuckle of veal) with tomatoe sauce and wheat



Nougat glacé au coulis de framboise  
Ice nougat with raspberry sauce

ou

Crème renversée au caramel, Chantilly  
Caramel custard with Chantilly

ou

Suggestion du pâtissier Day's pastry

\* les viandes sont d'origine française



FERMÉ le DIMANCHE - SERVICES de 12<sup>H</sup> à 14<sup>H</sup> et de 19<sup>H</sup> à 22<sup>H</sup>30

Prix nets service compris - Paiements acceptés : espèces et CB

## Menu du Mois de Juin à 32,00€

ENTRÉE : 9,00€ - PLAT : 21,00€

Papeton de crustacés aux aubergines grillées  
Shell-fish custard with grilled eggplant

ou

Carpaccio de canard de Gubernat aux pignons et à l'huile de noix  
Duck's filet carpaccio with pine nuts and walnut oil



Morue et brandade gratinées à l'aioli  
Salt cod and salted cod pounded gratinated with alioli

ou

Epaule de porcelet au miel et à l'orange  
Shoulder of young pork with honey and orange sauce



Dessert au choix à la carte ou Plateau de fromages (supplément 4€)  
dessert to choose à la carte cheese plate (with extra charge 4€)

## Menu du Pèquélet

Children's menu 13,00€

Steak haché\* race Aubrac  
Pommes frites ou Tagliatelle

\*\*\*\*

La boule de glace au choix

\*\*\*\*

Jus de pomme ou de raisin  
de M. et Mme AUVERGNE à Saint Maurice

## Formule Déjeuner\*

Lunch menu 16,00€

Entrée du jour + Plat du jour  
+ 1 verre de vin

starter of day + main course of day  
+ 1 glass of wine

\* excepté les jours fériés et le samedi  
Tout changement entrainera un supplément.

Tournez SVP →