





# Wine Bar

**"Le Cheval Blanc"**

**Michel Hermet**  
Maître Sommelier

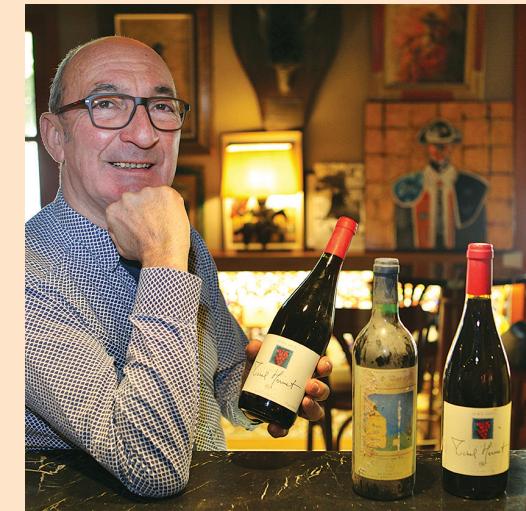
Chef de cuisines : Laurent TABUCE  
Directeur de salle : Ludovic PREVITALE



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 vignerons passionnés, ont été choisis pour égayer vos papilles et vous offrir quelques instants gourmands.

Que l'appétit soit joyeux et la soif apaisante !



## Menu du Terroir

ENTRÉE 8,00€ - PLAT 17,00€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 25,00€

Chausson de boudin noir aux pommes

Black pudding with apple

ou

Ravioles à la brandade à la basquaise

Ravioles with brandade of salt cod with tomatoe and red pepper



Tête de veau sauce Gribiche

Calf's head with sauce Gribiche

ou

Tripes à la provençale

Tripe with tomatoe sauce



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 Février

ENTRÉE 10,00€ - PLAT 23,00€ - ENTRÉE + PLAT + DESSERT 33,00€

Opera de foie gras au pain d'épices

Duck's liver with gingerbread

ou

Encornet farci à la sétoise

Tuna tataki with kumquat



Cabillaud "Skrei" aux artichauts et à la coriandre

Codfish "Skrei" with artichokes and coriander

ou

Choucroute alsacienne

Garnished sauerkraut



Dessert au choix à la carte

dessert to choose à la carte

ou Plateau de fromages (supplément 4€)

cheese plate (with extra charge 4€)

## Menu du Péquélét

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  
(LE PRESSOIR à ARGILIERS)

## 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 entraînera un supplément.

Tournez SVP →