



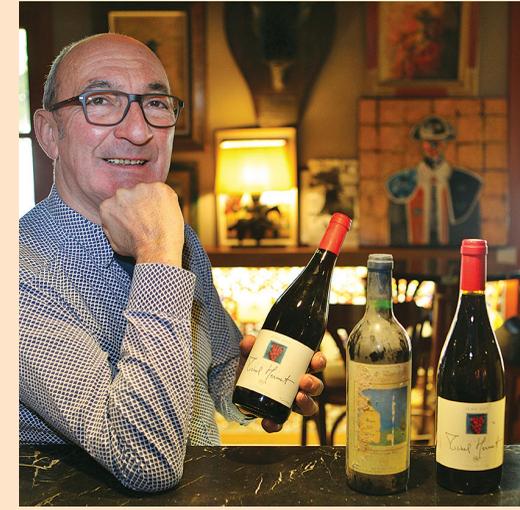
# Wine Bar "Le Cheval Blanc"

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 vignerons 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 : Ludovic PREVITALE

## Menu du Terroir

ENTRÉE 8,00€ - PLAT 17,00€  
ENTRÉE + PLAT + DESSERT 25,00€

Potage Saint Germain aux croûtons  
Split peas with croûtons  
ou

Crème brûlée au Pélardon, nougatine à la fleur de sel  
Custard with goat cheese

Andouillette sauce moutarde  
Small chitterling sausage with mustard sauce  
ou

Cuisse de canard confite de la ferme du Gubernat,  
pommes de terre écrasées  
Duck's leg with mashed potatoes

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 Décembre

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

Flan de foie gras sauce Madère  
Flan of duck's liver with Madera sauce  
ou

Gratinée aux huîtres praires et couteaux  
Oysters, venus and seaknives gratinated

Demi pigeon des Costières, mousseline de lentilles et jus corsé  
Half pigeon from Costières, lentils mousseline  
ou

Noix de Saint Jacques et gambas en brochette sauce américaine  
Scallops and gambas with american 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  
(LE PRESOIR 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 entrainera un supplément.

Tournez SVP →