LA CARTE

GRIGNOTAGE

SALADE MARAICHÈRE DE SAISON

6€

FICELLE GOURMANDE

4,50€

QUICHE + PETITE SALADE VERTE

LE SUÉDOIS OU SANDWICH

BRUSCHETTA

7€

FROMAGE BLANC /YAOURTS FRUITS

2,50€

DESSERT

3,50€

FORMULES

QUICHE + BOISSON + DESSERT 12€

LE SUÉDOIS OU SANDWICH 12€
+ BOISSON + DESSERT

BRUSCHETTA + BOISSON + DESSERT 12€

BRUNCH DU DIMANCHE ADULTE 16€

ENFANT 11€

MC 2:

Lon Courtine X MAISON LENOIR

UNE RESTAURATION BOULANGÈRE FAIT MAISON, DE SAISON ET DE NOTRE RÉGION



LES BOISSONS

MOINS
DE PLASTIQUE!

AVEC LES GOURDES
OU L'ÉCO-CUP
RÉUTILISABLES

SANS ALCOOL

GOURDE (40CL)	3€	JUS DE FRUITS	3,50€
SODAS (33CL)	3,50€	D'ARDÈCHE (33CL)	
SIROP/JUS DE POMME (254)	2,50€	CAFÉ	1,80€
/ LIMONADE AU VERRE		(AFÉ DOUBLE/(AFÉ AU LAIT	3,50€
DIABOLO (25cl)	3.50€	THÉ/TISANE	3€
	,	CHOCOLAT	3,50€
GINGER BEER BIO (25(L)	3,50€	EAU GAZEUSE	3.50€
LIMONADE ARTISANALE (33(1)	3.50€	ENU UNZEUSE	3,50€

AVEC ALCOOL

BOUTEILLE NATURELS BIO

VINS		BIÈRES PRESSION	
CHARDONNAY (12CL)	2,50€	MONT BLANC BLONDE (25CL)/(50CL)	3€/5€
VIOGNIER (12CL)	3,50€	MONT BLANC ROUSSE (25(L)/(50(L)	4€/7€
CÔTES DU RHÔNE (12CL)	2,50€	MONT BLANC ROUSSE (50CL)	7€
CÔTES DU RHÔNE BIO (12(1)	3,50€	PANACHÉ, MONACO, PICON	3,50€
ST NICOLAS DE BOURGUEIL (12(1)	4,50€	BIÈRES BOUTEILLE	
VINS NATURELS BIO (ROUGE, BLANC, ROSÉ) (12(1)	5,50€	BIÈRES DE SASSENAGE (33CL)	5,50€
PICHET DE CÔTES DU RHÔNE OU CHARDONNAY (25cl)	4,50€	HEINEKEN (25cl) SPIRITUEUX	3,50€
PICHET DE CÔTES DU RHÔNE BIO OU VIOGNIER (50cl)	9,50€	Apéritif (Kir, 51, Martini) (25cl)	5€
BOUTEILLE ST NICOLAS DE BOURGUEIL	25€	DIGESTIF (4CL)	6€

30€

La Cantine