

ORGANON

3 points boissons par personne*

Partie 1:

- Mini tartare de boeuf sur toast
- Tenders de poulet et wings de choux-fleur

Partie 2:

- Frites maison
- Planche Italienne **OU** Planche Mezze (1 planche pour 3)

Partie 3:

 Tiramisu spéculoos OU mousse au chocolat OU Panna cotta au coulis de fruits OU gâteau unique : cheesecake, Trois chocolats, bavarois aux fruits, fraisier (uniquement de mai à août)

33,59€ HT / 38€ TTC

ANYTOS

5 points boissons par personne*

Partie 1:

- Mini tartare de boeuf sur toast
- Tenders de poulet et wings de choux-fleur
- Sablé au parmesan et sa mousse de chèvre

Partie 2:

- Frites maison
- Bavette d'Aloyau cuisson au four à bois (90gr p.pers)
- Gambas marinées au four à bois

Partie 3:

• Camembert au four à bois

Partie 4:

 Tiramisu spéculoos OU mousse au chocolat OU Panna cotta au coulis de fruits OU gâteau unique : cheesecake, Trois chocolats, bavarois aux fruits, fraisier (uniquement de mai à août)

54,90€ HT / 62€ TTC

*1 point : 1 verre de vin 12cl, bière 33cl, prossecco, cocktail

sans alcool ou soft

2 points : une coupe de champagne ou un cocktail

ISOCRATE

4 points boissons par personne*

Partie 1:

- Mini tartare de boeuf sur toast
- Tenders de poulet et wings de choux-fleur
- Sablé au parmesan et sa mousse de chèvre

Partie 2:

- Frites maison
- Bavette d'Aloyau cuisson au four à bois (70gr p. pers)

Partie 3:

• Camembert au four à bois

Partie 4:

Tiramisu spéculoos **OU** mousse au chocolat **OU** Panna cotta au coulis de fruits **OU** gâteau unique
 : cheesecake, Trois chocolats, bavarois aux fruits,
 fraisier (uniquement de mai à août)

43,33€ HT / 49€ TTC

HOPLITE

6 points boissons par personne*

Partie 1:

- Mini tartare de boeuf sur toast
- Tenders de poulet et wings de choux-fleur
- Sablé au parmesan et sa mousse de chèvre

Partie 2 (deux bols unique):

- Médaillon de lotte enrobé de jambon de parmes, champignon et purée maison, fondue de poireaux, sauce blanche moutarde à l'ancienne
- Filet de bar, risotto crémeux champagne câpres, tomates cerises en grappes, sauce vierge
- Médaillon de filet mignon, enrobé de jambon de parmes, carottes glacées, pommes château et sauce maison
- Tartelette d'oignons et figues, fromage de chèvre caramélisé, purée de cranberry au porto

Partie 3:

• Planche de fromages (brie, chèvre, comté)

Partie 4:

• Tiramisu spéculoos **OU** mousse au chocolat OU ou Panna cotta au coulis de fruits OU gâteau unique : cheesecake, Trois chocolats, bavarois aux fruits, fraisier (uniquement de mai à août)

66,67€ HT / 75€ TTC

NICOMAQUE et son extérieur

Capacité: 27 personnes



Table en U : 12 pers



En réunion (1 table) : 18 pers



En îlot : 27 pers



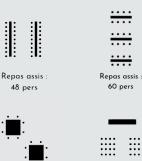


N-1 et son extérieur

Capacité: 80 personnes









Capacité: 50 personnes

La pergola peut être ouverte ou fermée (toit ouvrant)

Niveau sonore bas à partir de 22H

Non-commercialisée du 15 octobre au 31 mars



En théâtre 65 pers



LOCATION COMPLÈTE

Capacité: 150 personnes

Un vigile est obligatoire à partir de 90 personnes avec supplément

Créneaux horaires: 8h30/14h30 - 8h30/17h30 - 12h00/17h30 - 18h30/00h30