



Soirées Italienne

1er jeudi de chaque mois
Buffet à 49€/pers. (hors boissons)

Soirées Amis Vignerons

3ème jeudi de chaque mois
Présentation d'un vignoble avec
Menu accord mets et vins : 80€/pers.

LA CARTE

EN JOURNÉE
ENTRÉE PLAT

Aubergine confite, brousse de Rove et pesto à la menthe	15€	20€
Salade croquante de jeunes légumes filet de volaille grillé et vinaigrette thaï	17€	23€
Soupe glacée de tomates et fraises du pays, crevettes roses et basilic	15€	20€
Jeunes poireaux fondants grillés, jambon de Parme. vinaigrette aux noix et fines herbes.	16€	22€

Gigot d'agneau rôti, courgettes trompettes sautées au curry, pommes de terre boulangères		22€
Filet de dorade sébaste grillé, sauce simple de tomates écrasé de pommes de terre au persil		22€
Travers de veau grillé au feu de bois, compotée d'oignons rouges, abricots, gnocchis et jus au romarin.		23€
Aïoli de cabillaud et petits légumes de saison		26€

APÉRITIFS À PARTAGER

ENTRE 15H ET 18H UNIQUEMENT

Planche de jambon de Parme coupé à la minute	18€
--	-----

Formules

MANVILLE

Petite entrée, petit plat et dessert au choix - 32€

Tous les midis uniquement hors week-end et jours fériés

GOLFEUR

Plat du Jour et dessert - 27€

Du lundi au vendredi hors jours fériés

. Nos viandes et nos poissons sont d'origine française.
. Les producteurs régionaux fournissent le Bistrot de l'Aupihô

Le Bistrot de l'Aupihô

Prix nets, service compris en Euros, hors boissons