



# LE SUNDAY ROAST DE JÒIA

## A PARTAGER

### LES ENTREES

Betterave crapaudine, crème crue, haddock fumée

Poireau grillé façon mimosa, vinaigrette au barolo

### LE PLAT

Quasi de veau rôti, potimarron, graines de courge,  
pommes de terre croustillantes, Yorkshire pudding parfumé à l'estragon

### LES DESSERTS

Bread pudding à l'armagnac Darroze, amandes et raisins,  
crème anglaise au lait d'avoine, avoine caramélisé

Pudding aux dattes & sauce caramel

### BOISSONS

Thé *ou* café filtre

48€ par personne

**#joiasundayroast**

## **BOISSONS CHAUDES**

Expresso / Double expresso 3,5/ 5,5

-

Cappuccino / Café latte 7

Chocolat chaud maison 6,5

Thé noir Kihira 5,5

*Thé noir africain puissant, boisé et aux saveurs fruitées.*

Thé vert Genmaicha 5,5

*Thé vert au goût céréalié apporté par du riz grillé ajouté aux feuilles de thé Bancha.*

Infusion camomille/ tilleul/ verveine 5,5

## **JUS DE FRUIT Patrick Font (25cl)**

Ananas Victoria 7,50

Poire Williams 7,50

Fraise Gariguette 7,50

Tomate Noire de Crimée 8

## **VINS AUX VERRES**

Campagne Nathalie Falmet Brut 17

Bourboulenc, Grenache Blanc, Clairette, Domaine de La Verrerie,  
Lubéron, France 9

Grenache, Syrah, Carignan, Domaine de La Verrerie, Lubéron, France 9

