

FORMULES

Menu de la Ferme.

Plat & verre de vin ou jus de raisin du domaine. 25€

Menu des Vignes.

Entrée-Plat ou Plat-Dessert & verre de vin ou jus de raisin du domaine. 33€

Menu de la Baratonne.

Entrée-Plat-Dessert & verre de vin ou jus de raisin du domaine. 42€

Menu des Minots.

Plat & boules de glace & jus de raisin du domaine. 16€

ENTRÉES

Salade Niçoise "la vraie" à l'huile d'olive du domaine.

Œuf de la ferme du domaine mollet ratatouille
Coulis de tomate épicé.

Les terrines de la Ferme variantes & cornichons, pain de campagne.

SUGGESTION

Selon abattage, ramassage, production et des saisons...

LES PLATS DE LA FERME

Poulet rôti de la Ferme.

Saltimbocca de Veau à la sauge.

 **Parmigiana d'aubergines** de la ferme coulis de tomates, salade croquante.

Tous nos plats sont accompagnés de garnitures du moment.

DESSERTS

La mousse au chocolat servie à la cuillère.

La brousse du moment.

Pain perdu de tradition sauce caramel et glace vanille.

Glaces & sorbet : vanille, chocolat, pistache, citron, framboise & abricot.

L'APÉRITIF DU VIGNERON

Dégustation des vins des domaines.

Les planches sont servies avec deux verres de vin.

A partager ou pas...

La planche de fromages de la Pastourelle. 26€

Les terrines de la Ferme & variantes. 26€

Houmous à l'huile d'olive & citron du domaine. 22€

Tapenade, la vraie, croûtons de pain grillés. 22€

Anchoïade de légumes. 24€

Prix nets, service compris.

La liste des allergènes ainsi que les origines des viandes sont disponibles sur demande auprès de notre équipe.

Les boissons

LES VINS DES DOMAINES

Domaine de la Baratonne	75cl	12.5cl
Blanc, rosé, rouge	22€	5€
Cuvée vintage rouge	22€	
Domaine du Baguier		
Blanc, rosé	24€	5€
Rouge	35€	
Clos Maguise		
Blanc, rosé, rouge	26€	7€
Maguise "les bulles"	35€	8€
Les Collines		
Blanc, rosé, rouge	24€	5€

Soft 4€

Jus de fruits 5€

Eaux 1 litre 6€

Eaux 50cl 4€

Sirops 3€

Café, déca 3€

Thés 5€

Les apéritifs classiques 5€

Pastis, Ricard 4€

Cocktails 10€

Bière Fada blanche ou blonde 7€

Pietra 8€

Digestifs 8€

Eaux de vie 8€

Alcool premium 11€

Prix nets, service compris.

La liste des allergènes ainsi que les origines des viandes sont disponibles sur demande auprès de notre équipe.

L'apéritif du Vigneron.

Dégustation des vins des domaines.

Les planches sont servies avec
deux verres de vin.

A partager ou pas...

La planche de fromages
de la Pastourelle. 26€

Les terrines de la Ferme
& variantes. 26€

Houmous à l'huile d'olive
& citron du domaine. 22€

Tapenade, la vraie, croûtons
de pain grillés. 22€

Anchoïade de légumes. 24€

Prix nets, service compris.

La liste des allergènes ainsi que les origines des viandes sont disponibles sur demande auprès de
notre équipe.