



### Formules Apéro Dînatoire (sur réservation seulement)

#### Forfait n°1

- Plateau de charcuteries et fromages
- Tapenade ou anchoïade
- Guacamole

**25.-/pers**

#### Forfait n°2

- Plateau de charcuterie et fromage
- Tapenade ou anchoïade
- Guacamole
- Chèvre frais

**30.-/pers.**

#### Forfait n°3

- Plateau de charcuterie et fromage
- Tapenade et anchoïade
- Guacamole
- Roast beef façon tagliata
- Bruschetta de tomate et jambon cru
- Chèvre frais

**40.-/pers.**

#### Forfait n°4

- Plateau de charcuteries et fromages
- Tapenade ou anchoïade
- Guacamole
- Roast beef façon tagliata
- Bruschetta de tomate et jambon cru
- Chèvre frais
- Burrata et son pesto maison

**50.-/pers.**

**Sur demande, possibilité de rajouter les vins aux forfaits/menus sauf pour le menu dégustation.**



### Formules Dînatoires

#### Menu Dégustation

- 2 blancs, 1 rosé, 2 rouges
- Plateau de charcuterie et fromage

**25.-/pers.**

#### Menu Fondue

- Petite planchette de charcuterie
- Fondue nature  
(tomate ou bolets +3.-)
- Café

*Dessert du moment +5.-*

**35.-/pers.**

#### Raclette

- Petite planchette de charcuterie
- Raclette à gogo
- Café

*Dessert du moment +5.-*

**35.-/pers.**

#### Fondue Chinoise

*Sur réservation seulement*

- 200g de mélange de viandes:  
poulet et boeuf
- Salade, pommes de terre sautées
- Sauces maison
- Café

*Dessert du moment +5.-*

**45.-/pers.**

#### Fondue Vignerone

*Sur réservation seulement*

- 200g de mélange de viandes:  
poulet et boeuf
- Salade, pommes de terre sautées
- Sauces maison
- Café

*Dessert du moment +5.-*

**45.-/pers.**