Ferme des Bois de Merle - Isabelle et Gavin Simpson

Vaur-Lacoste bas **19220 Saint Geniez ô Merle** tél **05 55 28 18 75**

TABLE D'HÔTE - sur réservation –

M E N U S

(produits de la Ferme, œufs et viandes *certifiés Bio)

→ **Sur le pouce** *Assiette froide du jour* – fromages – dessert du jour** **- 15€**

→ **Végétarien** *Entrée* – Plat* - Dessert** **- 20 €**

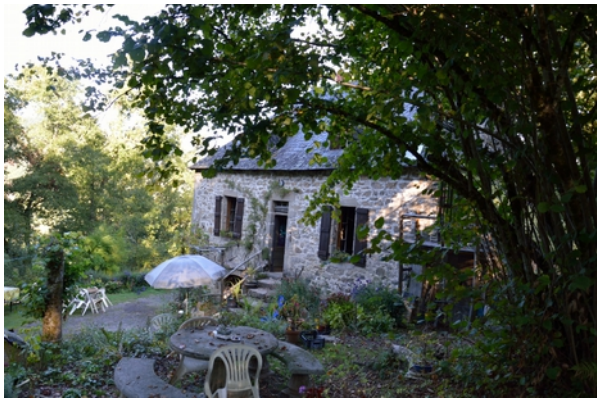
→ **Poulet, pintade, lapin** *Entrée* – Plat* - Dessert** **- 23 €**

→ **Agneau , Canard , Veau** *Entrée* – Plat* - Dessert** **- 26 €**

→ **Enfant (- 12 ans)** *Plat* - Dessert** **- 10€**

Supplément plateau fromages **- 7 €**

→ **Gouter** *Thé* ou Café* ou jus de pomme* ou sirop maison* ou Kéfir*, Tartines ou gâteau maison*, beurre*, fruits*, confitures Maison** **- 9 €**



Apéritifs – *4 €*

Vin d'Hypocras Maison - Anisette de Corrèze

Kir crème de Cassis, de Noix, de cerise, de mûre, de pêche ou Sureau**

Vins	*au verre*	*bouteille 75 cl*
'Ti blanc	***2€50***	***12 €***
*Rosé de Meyssac**	***3€00***	***16 €***
*Rouge de Meyssac *, côte du Rhône**	***3€20***	***18 €***
Bordeaux petit Roc, Cahors Antenet**	***3€50***	***20 €***

Le pichet du jour (rouge 50 cl) ***6€*** *- Bourgogne , champagne , … (nous consulter)*

Bière goudale , leffe *3€* bière locale* *3€ 50*

Sirops : *Menthe*, Sureau*, grenadine*, Pêche, Orgeat*, Bouillon-blanc** ***2€***

Jus de pomme*, orange* - Kéfir* *le verre* ***2€ 50*** *- la bouteille* ***8 € 50***

Cocktail Fruits pressés maison* ***5€*** **- Café*** ***1€50*** **- Tisanes maison*** ***2€50***

Thés* : *Vert, à la Marocaine, au Jasmin, Earl Grey, Noir à l'Anglaise* ***2€50***