

Restaurant La Grange d'Avioth

10b rue de l'Abbé Delhotel 55600 AVIOTH

Tel : 0033 (0)3 29 83 37 97

www.lagrangedavioth.com

Menus servis du 2 au 27 août

Entrées

Bayaldi de légumes, câpres et tomme d'Orgeo fumée

*IGP Vaucluse blanc **BIO**, Domaine Pique-Basse, le verre 5 €, la bouteille 25 €*

Taboulé au poulpe, pastèque et jus de bouillabaisse

*Picpoul-de-Pinet blanc **BIO**, Domaine de la Croix Gratiot, le verre 7,60 €, la bouteille 38 €*

Plats

Maquereau grillé, beurre "Café de Paris"

Chitry, Domaine Bailly-Lapierre, le verre 5,60 €, la bouteille 28 €

Tagliata d'onglet de veau (origine Pays-Bas)

*Côtes-du-Roussillon-Villages **BIO**, Domaine Gardiés, le verre 8 €, la bouteille 40 €*

Pièce de bœuf, frites maison et salade

(Angus origine Irlande)

Bordeaux, Château Camarsac, le verre 5,20 €, la bouteille 26 €

Fromages, Desserts

A commander en début de repas

Assiette de fromages

Bordeaux, Château Camarsac, le verre 5,20 €, la bouteille 26 €

Churros à la violette, trempette aux fruits rouges

IGP Vaucluse rosé, Domaine Fontaine du Clos, le verre 4 €, la bouteille 20 €

Crumble pêche, cassis, Okabo

*Muscat de Rivesaltes **BIO**, Domaine Boudau, le verre 3,90 €, la bouteille 31 €*

Menu 29 € : entrée + plat ou

Plat + fromages ou dessert

Menu 35 € : entrée + plat + fromages ou dessert

Menu 40 € : entrée + plat + fromages + dessert

Option végétarienne, allergies et régimes : nous prévenir au moment de la réservation

Accord mets et vins de notre caviste Eaux Vins Mille Saveurs

23 Grande rue à Epiez sur Chiers tel : +33 (0)3 82 23 98 82

Prix nets, service compris