

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 28 septembre au 23 octobre

Entrées

Soupe de poulet à la thaï

Coteaux-d'Aix-en-Provence, Château Paradis, le verre 5,20 €, la bouteille 26 €

Chakchouka aux pois chiches d'Avioth

Côtes-du-Rhône blanc, Domaine de la Janasse, le verre 6,80 €, la bouteille 34 €

Plats

Rouget grondin rôti à la tapenade

*Côtes-du-Rhône-Villages-Roaix **BIO**, Domaine Pique Basse, le verre 7,60 €, la bouteille 38 €*

Joue de bœuf confite aux algues

Haut-Médoc, Château Lanessan, le verre 8 €, la bouteille 40 €

Pièce du bœuf, frites maison et salade

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 €

Pudding figue, chocolat et pain d'épices

Rivesaltes ambré, Domaine Parcé, le verre 5 €, la bouteille 40 €

Pommes, poires, coings façon tatin

*Coteaux de l'Aubance **BIO**, Domaine de Bablut, le verre 4,90 €, la bouteille 39 €*

Menu 27 € : entrée + plat ou

Plat + fromages ou dessert

Menu 33 € : entrée + plat + fromages ou dessert

Menu 38 € : 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