Ferme des Bois de Merle - Isabelle Bernay-Simpson

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

TABLE D'HÔTE - sur réservation –

MENUS

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

→ **Sur le pouce** *Assiette froide du jour* – fromages – dessert du jour** - 16€**

→ **Végétarien** *Entrée* – Plat* - Dessert** - 22 €**

→ **Poulet, pintade, lapin** *Entrée* – Plat* - Dessert** - 26 €**

→ **Agneau , Canard , Veau** *Entrée* – Plat* - Dessert** - 28 €**

→ **Enfant (- 12 ans)** *Plat* - Dessert** - 11€**

Supplément plateau fromages - **8 €**

→ **Gouter** *Thé* ou Café* ou jus de pomme* ou sirop maison* ou Kéfir*, Tartines ou gâteau maison*, beurre*, fruits*, confitures Maison** - 10 €**

Apéritifs – *4 €50*

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*
*Blanc sec**	***2€50***	***15 €***
*Rosé de Meyssac**	***3€00***	***20 €***
*côte du Rhône rouge**	***3€00***	***s 20 €***
*Rouge de Meyssac **	***3€30***	***23 €***
Bordeaux petit Roc, Cahors Antenet**	***4€00***	***28 €***

Le pichet du jour (rouge 50 cl) 7€ - **Bière goudale *3€50*** **bière locale* *4€***

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

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

Café* ***1€50*** - **Tisanes maison*** **Thés* :** *Vert, à la Marocaine, au Jasmin, Earl Grey, Noir à l'Anglaise* ***2€50***