LA DARONNE

LES VINS ROUGES

PROVENCE · NICE · CORSE	BTL 75 cl
Tour de l'Évêque *Provence Aop (Bio)*	33 €
Arena Carco *Corse Aop Patrimonio (Bio)*	55 €
Pibarnon *Aoc Bandol (Bio)*	70 €
Vent dans les voiles *Rouge Igp Var (Conversion Bio)*	26 €

BOURGOGNE	BTL 75 cl
Rossignol – Pinot Noir *Aoc (Bio)*	39 €
Nadeff – Marsannay *Aoc (Bio)*	54 €
Nadeff – Gevrey-Chambertin *Aoc (Bio)*	99 €
Forey – Vosne-Romanée *Aoc* (*Raisonné*)	105 €
Rossignol – Pommard *Aoc (Bio)*	105 €
Arlaud – Nuit St Georges *Aoc (Bio)*	99 €

LA DARONNE

LES VINS ROUGES

RHÔNE	BTL 75 cl
Darnaud – Crozes-Hermitage *Aop (Bio)*	39 €
Bosquet – Gigondas *Aoc (Bio)*	54 €
Darnaud – Saint-Joseph *Aop (Bio)*	59 €
Bosquet – Châteauneuf-du-Pape *Aoc (Bio)*	105 €

BORDEAUX	BTL 75 cl
Saint-Roc – Puisseguin *Aop (Bio)*	35 €
Le Puy Émilien *Aoc (Bio)*	59 €

LOIRE	BTL 75 cl
Cousin – Le Franc, Cabernet VDF *(SAINS)*	49 €
Écu – Méphisto, Cabernet VDF (*Demeter*)	59 €

VIN AU VERRE	Verre 12 cl	Pichet 50 cl
Rouge Tasquier Provence *Aop*	7 €	18 €

LA DARONNE

LES VINS BLANCS

PROVENCE · NICE · CORSE	BTL 75 cl
Vent dans les voiles *Blanc Igp Var (Conversion Bio)*	26 €
Arena Haut Carco *Corse Aoc Patrimonio (Bio)*	55 €
Vent dans les voiles *Orange (Macération) Igp Var (Conversion Bio)*	29 €

BOURGOGNE	BTL 75 cl
Guillot – Mâcon Chardonnay *Aoc*	39 €
Pinson – Chablis *Aoc (Raisonné)*	44 €
Bouzereau – Meursault *Aoc (Conversion)*	110 €
Morey – Chassagne-Montrachet *Aoc (Bio)*	125 €

LOIRE	BTL 75 cl
Écu – Muscadet Ortho Vdf (*Demeter)*	35 €
Écu – Solé, Chenin Vdf (*Demeter)*	49 €
Delecheneau – Trinqu'âmes *Sauvignon Aop (Bio)*	29 €

VIN AU VERRE	Verre 12 cl	Pichet 50 cl
Blanc Tasquier Provence *Aop*	7 €	18 €

LA DARONNE

LES BULLES

CHAMPAGNE	BTL 75 cl	Coupe
Champagne Brut *Aoc (Raisonné)*	70 €	12 €
Champagne Rosé *Aoc (Raisonné)*	75 €	

PROSECCO	BTL 75 cl	Coupe
Prosecco Doc Brut Sensi	35 €	7 €

LES VINS ROSÉS

PROVENCE · NICE	BTL 75 cl
Pétale de Rose *Provence Aop (Bio)*	33 €
Vaccelli *Corse Ajaccio Aop (Bio)*	49 €
Vent dans les voiles *Rosé Igp Var (conversion Bio)*	26 €

VIN AU VERRE	Verre 12 cl	Pichet 50 cl
Rosé Tasquier Provence *Aop*	7 €	18 €

LA DARONNE

LE BAR

APÉRITIFS & COCKTAILS	cl	Prix
Kir cassis		5 €
Ricard	2 cl	5 €
Vermouth Antica formula Carpano	6 cl	7 €
Martini blanc	6 cl	6 €
Americano	8 cl	8 €
Gin / Vodka / Rhum Zaccapa	4 cl	8 €
Negroni	9 cl	10 €
Sbagliato	12 cl	10 €
Spritz Aperol ou Venetian	15 cl	10 €
Spritz Green	15 cl	10 €
Spritz Limoncello	15 cl	10 €
Vodka Martini	7 cl	10 €
Espresso Martini	12 cl	10 €
Gin Tonic	15 cl	10 €
Gin Tonic Green	15 cl	12 €

LA DARONNE

DIGESTIFS	cl	Prix
Limoncello	4 cl	9 €
Armagnac	4 cl	9 €
Cognac	4 cl	9 €
Calvados	4 cl	9 €
Poire	4 cl	9 €
Gin / Vodka / Rhum / Whisky	4 cl	9 €
L'Abricot du Roulot (Bio)	4 cl	12 €
Le Citron du Roulot (Bio)	4 cl	12 €
La Mirabelle du Roulot (Bio)	4 cl	12 €
Chartreuse verte	4 cl	10 €

EAUX - CAFÉ - THÉ	cl	Prix
Bière Moretti	25 cl	4,5 €
Bière Moretti	50 cl	8 €
Eau Plate ou Gazeuse filtrée BWTR	1 litre	5 €
Coca Cola, Zéro, Fuze tea, schweppes	33 cl	5 €
Expresso, Ristretto, Allongé		2,5 €
Décaféiné		3 €
Thé, Infusions		4 €

LA DARONNE

À LA CARTE…

ENTRÉES

Terrine de Cochon maison Chutney de fruits & cornichons	11 €
Le Foie gras de canard mi-cuit Tradition Française	18,5 €
Oeufs Ajitsuke Salade du marché mayonnaise Wasabi	11 €
Potage de la Daronne légumes du marché	10 €
Camembert rôti Miel de St Jeannet & croûtons	14 €
Les 12 escargots de Bourgogne Beurre d'ail & Persil	15 €
Carciofi alla Giudia Artichauts frits à la Romaine, vinaigrette de la Daronne	15 €
Sardines en Rillette Herbes fraîches & chips de Sarrasin	12 €

LA DARONNE

PLATS

Le Boeuf aux épices
Bourguignon aux épices, citronnelle & herbes fraîches, pommes de terre rôties — 22 €

Le Confit de Canard à la française
Pommes de terre rôties & salade — 19,5 €

Rougail saucisses fumées de Nice
Tomates, gingembre, curcuma & paprika, Riz au Jasmin — 19 €

Le Capoun à la Niçoise
Sauce au vin rouge & Riz — 18,5 €

Les Gambas sauvages rôties à l'ail & persil
Pommes de terre rôties — 26 €

Le Poisson du marché
Légumes de saison & sauce du moment — 28 €

Les Coquilles St Jacques Gratinées (Pêche Française)
Beurre, persil, ail,& pomme de terre rôties — 26 €

Le Coco - Curry vert végétarien de la Daronne
Légumes du marché, herbes fraîches & Riz — 19 €

LA DARONNE

LES DESSERTS

DESSERTS

Mousse au chocolat	8 €
Crème brûlée à la vanille	8 €
Brioche perdue caramel au beurre salé, crème fouettée maison	8 €
Fromages	12€

MENU MIDI

Plat du jour + café *selon l'ardoise (du lundi au vendredi sauf fériés & vacances)*	16 €

Carte des Allergènes sur demande
L'Abus d'alcool est dangereux pour la santé
Prix nets en euro service compris
Origine des viandes présente dans l'établissement