le PROGRES

EYGALIÈRES

Bienvenue

Welcome

TOUS NOS PLATS SONT CUISINÉS SUR PLACE AVEC DES PRODUITS FRAIS.
NOS DESSERTS SONT DES CRÉATIONS MAISON.

ALL OUR MEALS ARE HOMEMADE WITH FRESH
LOCAL PRODUCTS. OUR DESSERTS ARE HOMEMADE CREATIONS.

Boissons Chaudes *Hot drinks*

		Restaurant
CAFÉ – DÉCA – CAFÉ ALLONGÉ	1,60	2,20
NOISETTE	1,70	2,30
DOUBLE CAFÉ	3,20	3,80
CAFÉ CRÈME – DÉCA CRÈME	3,90	4,20
CHOCOLAT CHAUD		3,90
CAPPUCCINO		4,50
CHOCOLAT VIENNOIS		5,90
CAFÉ VIENNOIS		3,90
SUPPLÉMENT POT DE LAIT		0,50
CHOCOLAT FRAPPÉ		4,90
CAFÉ FRAPPÉ		4,90
CAFÉ FRAPPÉ ORGEAT		5,20

Infusions & Thés *Herbal infusions* *Teas* 3,80

Les thés verts

GUNPOWDER - MENTHE - JASMIN - PÊCHE/ABRICOTS - FRUITS ROUGES - GUNPOWDER

Les thés noirs

EARL GREY - CEYLAN - DARJEELING

Infusions

VERVEINE - TILLEUL - TILLEUL MENTHE

Petit Déjeuner *Breakfast*

Formule 9,50

BOISSON CHAUDE AU CHOIX, JUS PRESSÉ (ORANGE OU CITRON)
UNE VIENNOISERIE OU 2 TARTINES

HOT DRINK OF YOUR CHOICE, FRESHLY SQUEEZED JUICE (ORANGE OR LEMON),
ONE PASTRY OR TWO SLICES OF TOAST

SUPPLÉMENT VIENNOISERIE 2,00

EXTRA PASTRY

TARTINES X2, AVEC BEURRE, CONFITURE OU MIEL 3,40

TWO SLICES OF TOAST, WITH BUTTER, JAM, OR HONEY



PRIX NET EN EUROS - SERVICE ET TAXES COMPRISES
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Softs

4,00

COCA-COLA *33d*
COCA-COLA ZÉRO *33d*
OASIS TROPICAL *33d*
ORANGINA *25d*
FUZETEA *25d*
SCHWEPPES TONIC / AGRUMES *25d*
LIMONADE *25d*
PERRIER *33d*
VICHY ST-YORRE *33d*
SPRITE *25d*
VITTEL *25d* 3,70

JUS DE FRUITS 4,50
JUS DE REVES BIO: ABRICOT , ANANAS, ORANGE , ACE , POMME , TOMATE
GRANINI: FRAISE

JUS DE FRUITS PRESSÉS 5,50
ORANGE - CITRON - MIX ORANGE / CITRON

SIROP À L'EAU 2,70

Bières *Beers*

Pressions *drafts*

	25 cl	*50 cl*
LOBURG	3,80	7,50
LEFFE	4,50	8,80
HOEGAARDEN BLANCHE	4,50	8,80
IPA GOOSE ISLAND	5,00	9,70
PANACHÉ	3,80	7,50
SUPPLÉMENT SIROP		0,20
SUPPLÉMENT PICON		0,50

Bouteilles *bottles*

	25 cl	*33 cl*
HEINEKEN	4,00	
BIÈRE SANS ALCOOL	4,00	
DESPERADOS		6,50
DUVEL		6,50
LA CHOUFFE		6,50
BIERE ARTISANALE DE ST REMY DE PROVENCE – BLONDE		7,50
BIERE ARTISANALE DE ST REMY DE PROVENCE – AMBREE		8.00

Apéritifs *Aperitifs*

Anis *2d* 2,70
RICARD, PASTIS 51, CASANIS, CRISTAL, CRISTAL SANS ALCOOL

Amers *6d* 5,50
SUZE, BITTER, CAMPARI

Vermouths *4d* 5,50
MUSCAT, MARTINI ROUGE OU BLANC, PORTO ROUGE OU BLANC

Kir *12d* 5,50
CASSIS, MÛRE OU PÊCHE

Kir Royal *12d* 10,00

Prosecco *12d* 5,50

PRIX NET EN EUROS - SERVICE ET TAXES COMPRISES
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Eaux *Waters*

	50cl	75cl	1l
VITTEL	4,90		7,50
SAN PELLEGRINO	4,90		7,50
CHATELDON		9,00	

Whisky

	4cl
BALLANTINES	5,90
JACK DANIEL'S	8,00
CHIVAS REGAL 12 ANS D'ÂGE	10,00
ABERFELDY 12 ANS	10,00

Rhums

	4cl
KRAKEN	8,50
BUMBU	8,50
DON PAPA	8,50
DIPLOMATICO	8,50

Gins

	4cl
BOMBAY	5,90
TANQUERAY	8,50
BOMBAY SAPPHIRE	9,50
HENDRIKS	8,50

Alcools Divers *Various spirits* 4cl

TEQUILA PATRON / VODKA / MALIBU / BAILEYS	6,50
IRISH COFFEE WHISKY - SIROP DE CANNE - CAFÉ CHAUD - CHANTILLY - CACAO	9,00

Digestifs *Digestives*

	4cl
GET 27/31	5,90
COGNAC PRESTIGNAC	6,90
COGNAC ABK6 XO	9,50
CALVADOS	6,90
ARMAGNAC	6,90
LA CAMARGUAISE	6,90
LIMONCELLO	5,90
AMARETTO	5,90
POIRE WILLIAMS	6,90



Amour de Deutz

Proposé à l'œil, une robe limpide et cristalline aux reflets "or blanc". Son nez, d'une grande subtilité, arrive à associer avec élégance des saveurs de fleurs blanches (chèvrefeuille), d'agrumes, de noisettes, d'amandes fraîches et de vanille.

Champagnes

	12cl	*75cl*
DEUTZ BRUT CLASSIC		74,00
DEUTZ BRUT ROSÉ		83,00
DEUTZ BLANC DE BLANC		130,00
AMOUR DE DEUTZ		160,00
COUPE DE CHAMPAGNE DEUTZ BRUT CLASSIC	9,50	

PRIX NET EN EUROS - SERVICE ET TAXES COMPRISES
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Nos Cocktails



Piña Colada — 10,90
LAIT DE COCO, RHUM BACARDI, JUS D'ANANAS, GLACE

Malibu Sunrise — 10,90
JUS D'ANANAS, CRÈME DE COCO, MALIBU, GLACE

Bombay Sapphire Tonic — 11,90
GIN BOMBAY, TONIC, CITRON VERT, GLACE

Lillet Tonic — 10,50
LILLET, SCHEWEPPES TONIC, CITRON VERT, GLACE

NOS SPRITZ *Our spritz*

Apérol Spritz — 10,50
APÉROL, PROSECCO, EAU GAZEUSE, RONDELLE D'ORANGE, GLACE

Saint Germain Spritz — 11,90
LIQUEUR SAINT GERMAIN, PROSECCO, EAU GAZEUSE, RONDELLE DE CITRON, GLACE

Campari Spritz — 10,50
CAMPARI, PROSECCO, EAU GAZEUSE, RONDELLE D'ORANGE, GLACE

Limoncello Spritz — 10,50
LIMONCELLO, PROSECCO, EAU GAZEUSE, RONDELLE CITRON, GLACE

Sarti Rosa Spritz — 9,90
SARTI ROSA, PROSECCO, EAU GAZEUSE, RONDELLE D'ORANGE, GLACE

NOS MOJITOS *Our mojitos*

Mojito — 10,50
MENTHE FRAÎCHE, CITRON VERT, RHUM BACARDI, CASSONADE, LIMONADE, GLACE

Différentes saveurs possibles — 10,90
FRAISE - PÊCHE - FRAMBOISE

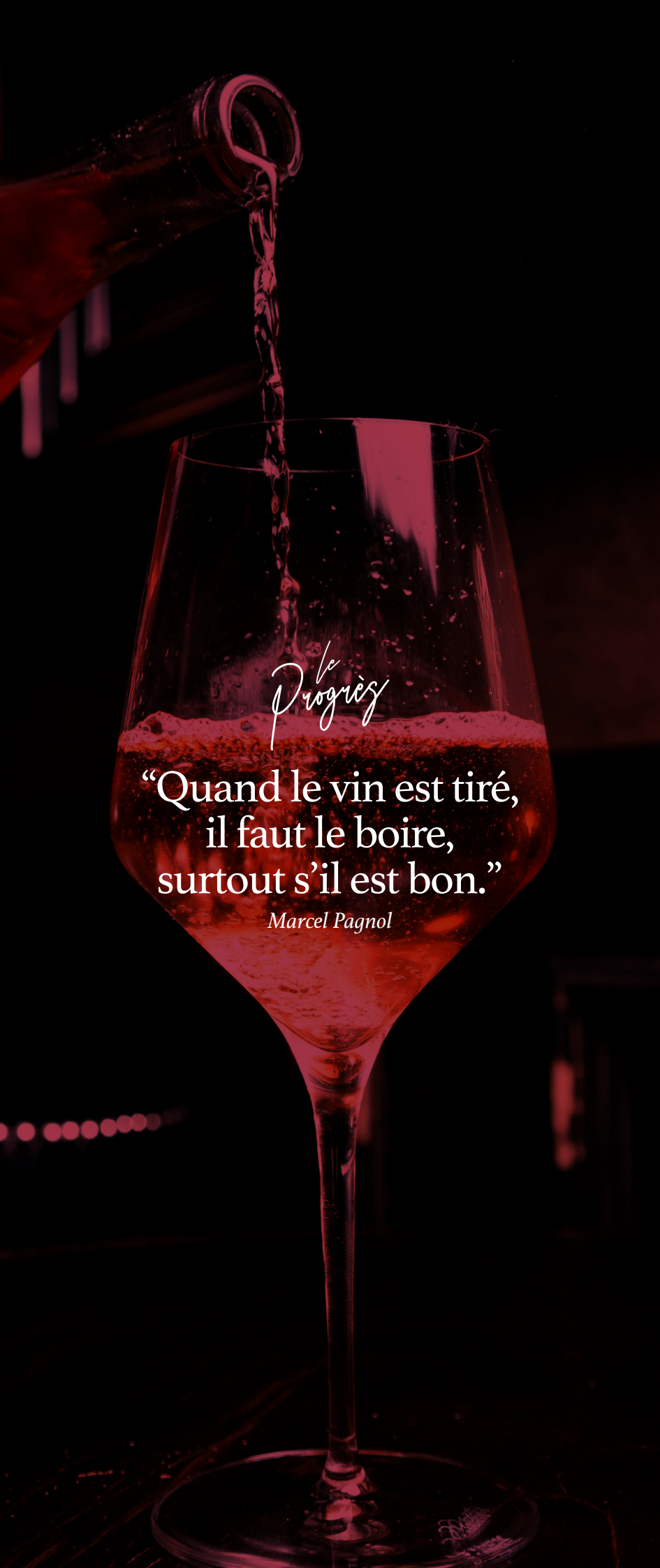
SANS ALCOOL *Non-alcoholic* — 7,50

Virgin Mojito
MENTHE FRAÎCHE, CITRON VERT, CASSONADE, LIMONADE, GLACE

Différentes saveurs possibles
FRAISE - PÊCHE - FRAMBOISE

Virgin Piña colada
LAIT DE COCO, JUS D'ANANAS, GLACE

Martini Vibrante Spritz
MARTINI SANS ALCOOL, TONIC, TRANCHE DE CITRON, GLACE


le Progrès
“Quand le vin est tiré,
il faut le boire,
surtout s’il est bon.”
Marcel Pagnol

Vins Rosés

	12cl	25cl
DOMAINE LA VALLONGUE – LES CALANS BIO IGP ALPILLES *Arômes de framboises et mûres*	4,90	9,50
CHÂTEAU ROMANIN – GRAND VIN BIO AOP LES BAUX DE PROVENCE *Nez vivace, gourmand, arômes de fraises, groseilles*	7,50	14,40
CHÂTEAU MINUTY - M DE MINUTY AOP COTE DE PROVENCE *Notes de pêche et d'orange confite, frais et rond*	8,00	15,50

Vins Blancs

	12cl	25cl
DOMAINE LA VALLONGUE – LES CALANS BIO IGP ALPILLES *Arômes de pommes vertes et de citronnelle avec des notes d'agrumes*	4,90	9,50
DOMAINE CASTELET - VIOLON D'INGRES IGP ALPILLES *100% chardonnay, vif et frais aux notes d'agrumes*	6,00	11,50
TARIQUET PREMIÈRES GRIVES IGP GASCOGNE *Blanc moelleux de Gascogne*	6,90	13,50
CHÂTEAU ROMANIN – GRAND VIN BIO AOP LES BAUX DE PROVENCE *Arômes de pêches et d'agrumes, frais et minéral*	8,50	16,40

Vins Rouges

	12cl	25cl
LA VALLONGUE - LES CALANS BIO IGP ALPILLES *Franc et équilibré, riche en fruits et en épices*	4,90	9,50
MAS DE LA DAME - LA GOURMANDE BIO IGP ALPILLES *Notes de cerise et d'épices.*	5,50	10,70
CHÂTEAU ROMANIN - LA CHAPELLE BIO AOP LES BAUX DE PROVENCE *Élégant, fougueux, qui ouvre les papilles au terroir des Alpilles*	8,50	16,40

Vins Rosés

ALPILLES - PROVENCE	50cl	75cl
MAS DE LA DAME - CUVÉE GOURMANDE BIO IGP ALPILLES *Notes de fruits rouges, de pêche et de rose*		29,00
DOMAINE EOLE - TRADITIONS BIO AOP COTEAUX D'AIX EN PROVENCE *Frais et fruité, aux notes de fruits rouges, de pêche et d'agrumes*	19,00	28,00
CHÂTEAU ROMANIN - GRAND VIN BIO AOP LES BAUX DE PROVENCE *Nez vivace, gourmand, arômes de fraises, groseille*		39,00
CHÂTEAU D'ESTOUBLON – ROSEBLOOD AOP COTEAUX D'AIX *Notes d'agrumes et de fruits acidulés*		36,00
CHÂTEAU MINUTY - M DE MINUTY AOP COTE DE PROVENCE *Notes de pêche et d'orange confite, frais et rond*		39,00
CHÂTEAU MIRAVAL AOC COTEAUX D'AIX *Arômes de fruits frais, fraîcheur et minéralité*		36,00

Vins Blancs

ALPILLES	50cl	75cl
MAS DE LA DAME - CUVÉE GOURMANDE BIO IGP ALPILLES *Notes florales et agrumes*		29,00
DOMAINE EOLE - TRADITIONS BIO AOP COTEAUX D'AIX EN PROVENCE *Biologique frais et aromatique, aux notes minérales*	19,00	28,00
DOMAINE DU GRAND CASTELET IGP ALPILLES *100% Chardonnay vif et frais aux notes d'agrumes*		33,00
CHÂTEAU ROMANIN - GRAND VIN BIO AOP LES BAUX DE PROVENCE *Arômes de pêches et d'agrumes, frais et minéral*		46,00
CHÂTEAU MIRAVAL AOC COTEAUX D'AIX *Équilibré, minéral, arômes de fruits blancs et amandes*		36,00
CHÂTEAU D'ESTOUBLON – ROSEBLOOD AOP COTEAUX D'AIX *Tendu et généreux, aux senteurs de Provence*		36,00

GASCOGNE - PROVENCE	75cl
TARIQUET PREMIÈRES GRIVES IGP GASCOGNE *Blanc moelleux de Gascogne*	35,00

Vins Rouges

ALPILLES	50cl	75cl
DOMAINE EOLE - TRADITIONS BIO AOP COTEAUX D'AIX EN PROVENCE *Vin aromatique et gourmand, tanins souples et note finale de cerises noires*	19,00	28,00
MAS DE LA DAME - LA GOURMANDE BIO IGP ALPILLES *Notes de cerises et d'épices*		30,00
MAS DE LA DAME - COIN CACHÉ BIO AOP LES BAUX DE PROVENCE *Puissant, notes de fruits rouges et de pruneaux*		39,00
CHATEAU ROMANIN - LA CHAPELLE BIO AOP LES BAUX DE PROVENCE *Élégant, fougueux, qui ouvre les papilles au terroir des alpilles*		39,00
LA VALLONGUE - PIERRES CASSÉES AOP LES BAUX DE PROVENCE *Notes de cassis, poivre et réglisse*		41,00
ORATOIRE - RÉSERVE DES SEIGNEURS BIO AOP CAIRANNE *Subtil, notes de fruits des bois mêlées aux épices*		44,00
SAINT EMILION - CHÂTEAU LA FLEUR AOP SAINT EMILION GRAND CRU *Vin profond et joyeux aux notes de réglisse et cacao*		92,00

"Dieu n'avait fait que l'eau,
mais l'homme a fait le vin."
Victor Hugo



PRIX NET EN EUROS - SERVICE ET TAXES COMPRISES
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION



le Progrès

DÉCOUVREZ

NOTRE

Rôtissoire

Demandez plus d'informations

le PROGRES
EYGALIÈRES

Pour commencer

To start

Le pâté de Mémé
« LE BOCAL PROVENÇAL » - FONTVIEILLE
GRANDMA'S PÂTÉ « LE BOCAL PROVENÇAL » - FONTVIEILLE
15,50

Planche de charcuterie
CHARCUTERIE BOARD
22,00

Planche de saucisson d'Arles
ARLES SAUSAGE BOARD
21,00

Poireaux Mimosa
POIREAUX, JAMBON CRU, ŒUF DUR HACHÉ
MIMOSA LEEKS: LEEKS, CURED HAM, CHOPPED HARD-BOILED EGG
19,00

Gravlax de saumon *120 g*
AUX FRUITS DES BOIS
SALMON GRAVLAX WITH FOREST BERRIES
19,00

PRIX NET EN EUROS - SERVICE ET TAXES COMPRISES
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Nos Salades

L'Automnale

BETTERAVES, BUTTERNUT, FETA, CAROTTES RÔTIES,
SEGMENTS D'ORANGE, GRAINES DE COURGE

THE AUTUMNAL WITH BEETROOT, BUTTERNUT SQUASH, FETA, ROASTED CARROTS,
ORANGE SEGMENTS, PUMPKIN SEEDS

21,00

La Gourmande

ENDIVES SAISIES, MÂCHE, TOAST AU GORGONZOLA, CONFIT D'OIGNONS,
MAGRET FUMÉ, POMMES VERTES, NOISETTES

LA GOURMANDE SALAD WITH SEARED ENDIVES, LAMB'S LETTUCE, GORGONZOLA TOAST,
ONION CONFIT, SMOKED DUCK BREAST, GREEN APPLES, HAZELNUTS

23,00

Velouté du paysan et ses croûtons à l'ail

VELOUTÉ DE LÉGUMES SELON ARRIVAGE

FARMER'S CREAMY SOUP WITH GARLIC CROUTONS: CREAMY VEGETABLE
SOUP MADE WITH SEASONAL PRODUCE

15,00

Nos Tartares

Our tartares

Classique

180g

BOEUF FRANÇAIS HACHÉ AU COUTEAU, SAUCE ANGLAISE, TABASCO,
CIBOULETTE, ÉCHALOTES, CORNICHONS, CÂPRES, JAUNE D'ŒUF

FRENCH BEEF, HAND-CHOPPED, WORCESTERSHIRE SAUCE, TABASCO, CHIVES,
SHALLOTS, GHERKINS, CAPERS, EGG YOLK.

23,00

Forestier

180g

BŒUF FRANÇAIS HACHÉ AU COUTEAU, CHAMPIGNONS,
HUILE TRUFFÉE, MARRONS, VINAIGRE DE CIDRE

FRENCH BEEF, HAND-CHOPPED, MUSHROOMS, TRUFFLE OIL,
CHESTNUTS, CIDER VINEGAR.

24,00

Menu Enfant

Kids' Menu

JUSQU'À 12 ANS - UP TO 12 YEARS OLD

1 PLAT + 1 GARNITURE + 1 DESSERT AU CHOIX

1 DISH + 1 GARNISH + 1 DESSERT OF YOUR CHOICE

14,00

Plats

dishes

CHEESEBURGER
CHEESEBURGER

FILET DE POULET CROUSTILLANT
CRISPY CHICKEN FILLET

GNOCCHIS
GNOCCHI

Garnitures

Garnishes

FRITES
FRENCH FRIES

LÉGUMES
VEGETABLES

Desserts

desserts

COMPOTE
COMPOTE

GLACE
ICE CREAM

PRIX NET EN EUROS - SERVICE ET TAXES COMPRISES
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Plats *Dishes*



Gardiane de Taureau — 24,00

ACCOMPAGNÉE DE SON RIZ DE CAMARGUE
CAMARGUE BULL STEW WITH RICE FROM CAMARGUE

Pièce de Bœuf ~300 g — 29,00

SAUCE ET GARNITURES AU CHOIX
BEEF CUT 300 G
sauces : Moutarde / Roquefort / Ail rôti

Côte de Bœuf 1,2 kg et son os à moelle — 96,00

CUISSON ENVIRON 25 MIN – POUR 2 PERSONNES
GARNITURES AU CHOIX – SAUCES AU CHOIX
RIB OF BEEF 1.2 KG WITH BONE MARROW, COOKING TIME ABOUT 25 MIN
FOR 2 PEOPLE, SIDES OF YOUR CHOICE – SAUCES OF YOUR CHOICE

Raclette Burger — 23,00

PAIN BUN, STEAK, OIGNONS RISSOLÉS, GALETTE DE POMMES DE TERRE,
SAUCE MOUTARDE ET FROMAGE À RACLETTE
THE RACLETTE BURGER WITH BUN, BEEF PATTY, SAUTÉED ONIONS, POTATO RÖSTI,
MUSTARD SAUCE AND RACLETTE CHEESE

Focaccia « La Marcelline » — 23,00

JAMBON CRU, BUTTERNUT, SAINT-MARCELLIN
LA MARCELLINE FOCACCIA WITH CURED HAM, BUTTERNUT SQUASH AND SAINT-MARCELLIN CHEESE

Camembert Rôti au Romarin — 23,00

ACCOMPAGNÉ DE CHARCUTERIE
ROASTED CAMEMBERT WITH ROSEMARY, SERVED WITH A SELECTION OF CURED MEATS

Gnocchi Al Tartufo e Crudo — 23,00

GNOCCHIS, CRÈME TRUFFÉE, JAMBON CRU
GNOCCHI AL TARTUFO E CRUDO WITH GNOCCHI, TRUFFLE CREAM AND CURED HAM

Seiches en Persillade — 24,00

ACCOMPAGNÉES DE SON RIZ DE CAMARGUE ET D'UN CRÉMEUX DE BUTTERNUT
CUTTLEFISH WITH PARSLEY ,SERVED WITH CAMARGUE RICE AND A CREAMY BUTTERNUT SQUASH PURÉE

Supplément sauce 2,5€
Supplement sauce 2,5€

Supplément garniture 4,5€
Légumes de saison / Frites / Salade / Riz de camargue
Extra sides : seasonal vegetables, fries, salad, camargue rice



Nos Spécialités

Our specialties

Gardiane de Taureau

ACCOMPAGNÉE DE SON RIZ DE CAMARGUE
24,00

Seiches en Persillade

ACCOMPAGNÉES DE SON RIZ DE CAMARGUE ET D'UN CRÉMEUX DE BUTTERNUT
24,00

PRIX NET EN EUROS - SERVICE ET TAXES COMPRISES
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Nos Desserts *Our desserts*

Mousse au chocolat praliné *Spécialité du chef* 8,50
MOUSSE AU CHOCOLAT PRALINÉ À L'ANCIENNE
CHEF'S SPECIAL: TRADITIONAL CHOCOLATE PRALINE MOUSSE

Pomme Julia 9,50
POMME CONFITE FAÇON TATIN À BASSE TEMPÉRATURE, SABLÉ, CHOCOLAT BLANC CARAMÉLISÉ
LA POMME JULIA:SLOW-COOKED TATIN-STYLE APPLES, SHORTBREAD BISCUIT, CARAMELIZED WHITE CHOCOLATE

Tiramisu spéculoos mandarine 9,00
CRÈME DE MASCARPONE, CRÉMEUX MANDARINE, POUDRE DE SPÉCULOOS
SPECULOOS / MANDARIN TIRAMISU WITH MASCARPONE CREAM, MANDARIN CREAM, SPECULOOS BISCUIT CRUMBS

Nougat glacé 8,00
SERVI AVEC UN COULIS DE FRUITS ROUGES
FROZEN NOUGAT, SERVED WITH A RED BERRY COULIS

Dessert du moment
DESSERT OF THE DAY

Les Gourmands *The Gourmet Selection*

Café GOURMET COFFEE	10,00	Cappuccino GOURMET CAPPUCCINO	12,00
Thé - Crème TEA - GOURMET CREAM	11,50	Champagne GOURMET CHAMPAGNE	17,00

Nos coupes glacées *Our ice cream sundaes*

Dame Blanche 10,00
GLACE VANILLE, SAUCE CHOCOLAT, AMANDES EFFILÉES, CHANTILLY
VANILLA ICE CREAM, CHOCOLATE SAUCE, SLICED ALMONDS, WHIPPED CREAM

Café Liégeois 10,00
GLACE AU CAFÉ, CAFÉ, CHANTILLY, AMANDES EFFILÉES
COFFEE ICE CREAM, COFFEE, WHIPPED CREAM, SLICED ALMONDS

Chocolat Liégeois 10,00
GLACE AU CHOCOLAT, CHANTILLY, AMANDES EFFILÉES, CHOCOLAT CHAUD
CHOCOLATE ICE CREAM, WHIPPED CREAM, SLICED ALMONDS, HOT CHOCOLATE

After Eight 10,00
GLACE CHOCOLAT, GET 27, CHANTILLY
CHOCOLATE ICE CREAM, GET 27 MINT LIQUEUR, WHIPPED CREAM

L'Irlandaise 10,00
GLACE VANILLE, BAILEYS, CHOCOLAT, CHANTILLY
VANILLA ICE CREAM, BAILEYS, CHOCOLATE, WHIPPED CREAM

Limoncissimo 10,00
SORBET CITRON, LIMONCELLO
LEMON SORBET, LIMONCELLO

Colonel 10,00
SORBET CITRON, VODKA
LEMON SORBET, VODKA

Nos glaces *Our ice creams*

1 boule	2,50
2 boules	4,50
3 boules	6,50
Supplément chantilly	0,50

Parfums *flavors*
VANILLE - FRAISE - CHOCOLAT - CAFÉ - CITRON
VANILLA - STRAWBERRY - CHOCOLATE - COFFEE - LEMON

PRIX NET EN EUROS - SERVICE ET TAXES COMPRISES
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION



Rassemblez-vous

VOUS SOUHAITEZ VOUS RASSEMBLER AUTOUR D'UN BON REPAS
VOTRE FAMILLE, VOS AMIS OU VOS COLLÈGUES ?

VOUS AIMERIEZ FAIRE DE CE REPAS UN MOMENT
UNIQUE ET SYMPATHIQUE ?

REPAS DE GROUPE, BAPTÊME, ANNIVERSAIRE… PROFITEZ DE NOTRE SALLE DU FOND, PRIVATISABLE GRATUITEMENT, POUR PARTAGER VOS MOMENTS EN TOUTE CONVIVIALITÉ.

NOTRE ÉQUIPE EST À VOTRE DISPOSITION POUR UN SERVICE PERSONNALISÉ. FORTS DE NOTRE EXPÉRIENCE, NOUS PRÉPARONS AVEC SOIN DES PLATS EN FONCTION DE L'ÉVÈNEMENT FÊTÉ SELON VOS DÉSIRS.

CONTACTEZ-NOUS POUR CONNAÎTRE LA COMPOSITION DES MENUS DU MOMENT.

Renseignements au 04 90 95 91 16

FONDÉ EN 1838
Champagne
DEUTZ
AY- FRANCE

Coca-Cola
Sprite
fuzetea