

LA PLANCHE :

fromages, charcuteries, tapas ou mixte

2 personnes

15 €

4 personnes

25 €

LES VERY SALADES

ENTRÉE VÉGÉTARIENNE

Entrée *

6.50€

Plat

VERY VELOUTÉ

(suivant saison)

6.00€

SALADE FERMIÈRE (FARM PLATE)

salade, tomates, oeuf dur, confit de canard, toast de chèvre, maïs

7.10€

16.90€

SALADE SARLADAISE

lardons, gésiers, pommes de terre, haricots verts, tomates, salade, croutons maison

7.70€

17.90€

SALADE CÉSAR -DE JUIN À OCTOBRE-

salade, oeuf dur, tomates, poulet, lardons, croutons maison, sauce César

7.70€

17.90€

SALADE NIÇOISE -DE JUIN À OCTOBRE-

salade, oeuf dur, tomates, thon, haricots verts, olives, anchois, anneaux d'oignons

8.20€

18.90€

SALADE ITALIENNE -DE JUIN À OCTOBRE-

salade, copeaux de parmesan, melon, tomates, serano, mozzarella, pesto

8.20€

18.90€

*tarif seulement si suivi d'un plat du jour, le midi, du lundi au vendredi ou d'un plat à la carte

LES VERY PLATS



LE VERY BURGER

17.90€

pain feuilleté cuit sur place, frites, sauce tartare et cheddar au piment d'espelette



ANDOUILLETTE

15.90€

ENTRECÔTE

(environ 300g) (sirloin steak)

20.90€

BURGER

pain feuilleté cuit sur place, frites, sauce et fromage à composer au choix selon votre envie !

17.90€

STEACK DE THON

avec accompagnement de sauces

18.90€

BURGER VÉGÉTARIEN

18.90€

PAVÉ D'AUTRUCHE

(Ostrich)

18.90€

CONFIT DE CANARD

(duck confits)

16.90€

ASSIETTE VÉGÉTARIENNE

(ou vegan)

17.90€

STEAK DE MAGRET DE CANARD

(duck breast steak)

16.90€

CAMEMBERT RÔTI FRITES

(roasted camembert)

16.90€

AIGUILLETES DE CANARD

et la sauce de la cheffe

16.90€

GAMBAS FLAMBÉES

et leurs spaghettis à l'encre de sèche sur fond de ratatouille

18.90€

Accompagnements : Frites maison, fondue de poireaux, ratatouille (accompagnement : french fries, leek fondue, ratatouille)

Sauces : Roquefort, champignons, moutarde à l'ancienne, poivre, échalottes confites, oignons confits, miel

Fromages : tomme, saint nectaire, raclette, chèvre, cheddar aux épices

Tarif en euro TTC, service compris. Nos aliments contiennent des allergènes (liste disponible au bar)

Price euro ttc, service included, food contains allergens (list available at the bar)

FORMULES VERY DAY

UNIQUEMENT LE MIDI (only at noon)
du lundi au vendredi hors jours fériés

PLAT 11.90€

enfant -12 ans : 7.90€

ENTRÉE + PLAT 15.90€
OU PLAT + DESSERT*

enfant -12 ans : 11.90€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT* 18.90€

enfant -12 ans : 14.90€

MENU VERY PTIT LOUP

(-12 ans)

10 €

Children's menu (less than 12 years)

STEAK HACHÉ

OU

CORDON BLEU

OU

2 OEUFS AU PLAT

FRITES SALADE OU

RATATOUILLE



BOISSON : JUS D'ORANGE, JUS DE POMME, COCA OU SIROP 25CL

DESSERT AU CHOIX : MOUSSE AU CHOCOLAT, MOELLEUX CHOCO,
PANNA COTTA, 2 BOULES DE GLACES (fraise, chocolat ou vanille)



LES VERY DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT * 6.00€
(chocolat mouss)

MOELLEUX CHOCOLAT * 6.00€

SALADE DE FRUITS FRAIS* 6.00€
(fruits salad)

PANNA COTTA* 6.00€

CRÈME BRULÉE * 6.00€
(burnt cream)

DESSERT DU MOMENT * 6.00€

TIRAMISU ** 7.50€

PROFITEROLES BORDELAISES ** 7.50€

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU ** 7.50€
avec sa boule de glace

ASSIETTE DE FROMAGES ** 7.50€
(cheese plate)

COUPE DE CRÈMES GLACÉES :
2 boules 6.00€

3 boules ** 7.50€
(supplément chantilly et chocolat 1.50€)

parfums : vanille, fraise, chocolat, café, caramel,
crème brulée, marron, menthe choco, pâte à
tartiner, mangue, pomme verte, pêche de vigne,
poire, abricot, framboise, cassis, banane,
ananas, citron vert, pistache.

CAFÉ GOURMAND ** 7.50€
(gourmet coffee)

THÉ OU CHOCOLAT GOURMAND 8.50€
supplément 2.50€ dans la formule very day

*compris dans la formule very day

**supplément 1.50€ dans formule very day



LES VERY GLACÉES

	Smoothies	Milkshakes
SWEET BANANE FRAISE <i>fraise, banane</i>	6.00€	7.50€
PINA TROPIC <i>papaye, ananas, mangue</i>	6.00€	7.50€
RED KISS <i>fraises, groseilles, mûres</i>	6.00€	7.50€

LES VERY COUPES

9.00€

COUPE GOURMANDE

*marron, caramel, pâte à tartiner
choco noisette, chantilly, caramel et
speculos*

COUPE FRUITS ROUGES

*framboise, fraise, cassis, chantilly,
coulis de fruits rouges et éclats de
meringue*

COUPE DU VERGER

*pêche de vigne, poire, abricot de
France, chantilly, coulis de fruits
rouges et éclats de meringue*

COUPE ÉXOTIQUE

*banane, vanille, mangue, chantilly,
coulis de mangue et éclats de
meringue*

COUPE D'ANTAN

*crème brûlée, chocolat, caramel,
chantilly, chocolat fondu et speculos*

COUPE GOÛTER

*chocolat, café, caramel, chantilly,
coulis caramel et cigare fourré
caramel*

COUPES LIQUEURS :

COUPE AFTER EIGHT

2 boules menthe choco, get 27 ou 31

COUPE COLONNEL

2 boules de citron vert, vodka



caramel et chantilly

crèmes glacées et glaces artisanales

