

## LA PLANCHE APERO :

2 personnes 20€

*Fromages charcuteries Tapas suivant stock* 3 personnes 35 €

4 personnes 40 €



## LES VERY ALCOOLS APERITIF DIGESTIF Diluant facturé 1€

		Quantité	Prix
WHISKY,	<i>Long John</i>	4 CL	6.00€
	<i>BASTILLE single Malt 1789</i>	4 CL	9.00€
RHUM	<i>Saint James Ambré</i>	4 CL	5.50€
	<i>Diplomatico</i>	4 CL	9.00€
GIN NEW ANGOULEME		4 CL	5.50€
VODKA Minkoff		4 CL	5.50€
COGNAC	<i>Larsen VS</i>	4 CL	5.00€
	<i>Rumeau "Napoleon 12 ans d'age"</i>	4 CL	9.00€

	Quantité	Prix
Ricard Pastis Berger	2 CL	4.50€
KIR ( <i>crème de mûre, pêche, cassis</i> )	12 CL	5.00€
KIR royal ( <i>crème de mûre, pêche, cassis</i> )	12 CL	8.50€
Crème de mûre, pêche, cassis	4 CL	5.00€
Manzana , Cointreau, Baileys, Malibu	4 CL	5.50€
Curaçao	4 CL	5.50€
Grand Marnier	6 CL	5.50€
Get 27 ou 31	6 CL	5.50€
Pineau Blanc ou Rosé	6 CL	5.50€
Martini Blanc ou Rouge	6 CL	5.50€
cointreau	6 CL	5.50€
Suze	6 CL	5.50€
BULLES DE CHARDONNAY	12 CL	BOUTEILLE 75cl
"Brut grande cuvée" bourgogne	6.00€	27.00€

un supplément de 2.00€ (very planche) sera facturé par personne pour la consommation d'alcool en dehors d'un repas

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



## LES VERY BIÈRES *Jeanlain*

	15 cl	25 cl	33 cl	50 cl
PRESSON BLONDE	2.00€	4.00€	5.50€	7.00€
PRESSON (du moment )	2.00€	4.00€	5.50€	7.00€
PRESSON PANACHE		3.50€	5.00€	6.50€
PRESSON MONACO		4.00€	5.50€	7.00€
KRIEK Btl			7.00€	



## LES VERY COCKTAILS



	Virgin sans alcool	Classic	Version frappée avec boule de glace
SUNSHINE OR-G 18cl vodka 4cl, vanille, mangue, papaye, citron vert, brut chardonnay		8.50€	
MARGARITA 18cl tequila, citrons verts, cointreau		8.50€	10.00€
CAIPIRINHA Cachaça, sucre citrons verts, boisson gazeuse		8.50€	10.00€
MOJITO 18cl version saveur menthe, fruits rouges ou mangue (Rhum version classic*) , menthe, citron vert, cassonade, eau gazeuse	6.00€	8.50€	10.00€
PINA COLADA 25cl coco, lait, ananas, vanille (rhum 4cl en version classic)	6.00€	8.50€	10.00€
BLUE PACIFIC 25cl gingembre, bergamote, citron, ananas (Cognac 4cl en version classic)	6.00€	8.50€	10.00€
AMAZONE 25cl Kiwi, aloe vera, pome, banane, orange (Gin 4cl en version classic)	6.00€	8.50€	10.00€



*un supplément de 2.00€ (very planche ) sera facturé par personne  
pour la consommation d'alcool en dehors d'un repas*

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé*

## LA VERY CAVE



12.5 cl  
Verre

75cl  
Bouteille

### ROUGES :

<b>AO BERGERAC Sud ouest</b> Château le Raully "Cuvée Essentiel"	5.€00	22.00€
<b>Pays d'Oc MPV Languedoc -Roussillon</b> SYRAH BY ANIMALS SÉRIES	5.00€	22.00€
Château le Raully "Cuvée Essentiel" <b>AOP PÉCHARMANT Sud Ouest</b>	6.00€	27.00€

### BLANCS :

<b>IGP Pays d'Oc MPV Languedoc -Roussillon</b> CHARDONNAY Cuvée "ANIMALS SERIES "	4.50€	22.00€
<b>Vin de France bas degré</b> NUAGE Blanc Doux (fruité)	4.50€	22.00€
<b>IGP "Côte Gascogne Moelleux</b> "Cuvée Original Grand Mansang""	4.00€	20.00€

### ROSÉS :

<b>Vin de France Bas degré</b> NUAGE (fruité)	5.00€	24.00€
<b>AOP CÔTE DE PROVENCE</b> CUVÉE EVASION	5.50€	25.00€



un supplément de 2.00€ (very planche accompagnement) sera facturé par personne pour la consommation d'alcool en dehors d'un repas

# LES VERY ENTREES

(Suivi d'un plat du jour ou un plat à la carte)

## TOUTE L'ANNEE

Entrée du jour



6.00€

 **ENTRÉE VÉGÉTARIENNE**

7.50€

composée sur le moment en fonction des produits frais

 **SALADE DE CHEVRE**

7.50€

salade, tomates, lardons, oeufs durs, toast de chèvre

 **SALADE SARLADAISE**

8.50€

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

 **SALADE CÉSAR**

8.50€

salade, oeuf dur, tomates, aiguillettes de poulet panées aux corn flakes, lardons, croutons maison, sauce césar

## -DE JUIN À OCTOBRE-

 **SALADE NIÇOISE**

8.50€

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



 **SALADE ITALIENNE**

8.50€

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

tarif des entrées seulement si suivi d'un plat du jour, le midi, du lundi au vendredi ou d'un plat à la carte (sinon facturé en format plat)

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

## TOUTE L'ANNEE



### SALADE DE CHEVRE

salade, Maïs, tomates, croutons, Toasts de chèvre, lardons

16.50€

### ASSIETTE VÉGÉTARIENNE (ou vegan)

17.50€

### SALADE SARLADAISE

17.50€

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

### SALADE CÉSAR

18.50€

salade, oeuf dur, tomates, aiguillettes de poulet panées aux corn flakes, lardons, croutons maison, sauce César

## DE JUIN A OCTOBRE

### SALADE ITALIENNE

18.50€

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

### SALADE NIÇOISE

18.50€

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

## LES PLATS

### CAMEMBERT RÔTI FRITES 16.90€

### CONFITS DE CANARD

17.50€

### ANDOUILLETTE AAAAA

16.50€

### STEAK DE MAGRET DE CANARD

17.50€

### ENTRECÔTE VF

22.50€

(environ 280g)

### AIGUILLETES DE CANARD

16.50€

### PAVE DE POISSON

18.50€

### Tartare de Boeuf

18.50€

### TARTARE DE POISSON

18.50€

**préparé, coupé au couteau à la demande**

 **Accompagnements** : Frites maison, fondue de poireaux, ratatouille, haricots verts, écrasé de Pommes de terre (3€ par accompagnement supplémentaire)

 **Sauces** : moutarde à l'ancienne et miel, échalottes ou oignons confits, miel, roquefort, cheddar, poivre vert



# Les **BURGERS** (Frites et salade)

## **LE VERY BURGER 18.00€**

pain feuilleté cuit sur place, steak haché, sauce tartare et cheddar au piment d'espelette, salade, dés de tomates



## **LE CHIKEN BURGER 18.50€**

pain feuilleté cuit sur place, aiguillettes de poulet pané au corn flakes, sauce cheddar piment d'espelette, salade, dés de tomates



## **LE FISH BURGER 19.00€**

pain feuilleté cuit sur place, escalope de saumon, crème citronnée et perles de citron, salade, dés de tomates

## **HAMBURGER A COMPOSER ou VEGETARIEN 18.00€**

pain feuilleté cuit sur place, Mayonnaise, dés de tomates, salade, 1 sauce et 1 fromage au choix, steak façon boucher ou galette végétale

**Sauces** : moutarde à l'ancienne et miel, échalottes ou oignons confits, miel, roquefort, poivre vert

**Fomages** : tomme, saint nectaire, raclette, chèvre,



## **MENU VERY P'TIT LOUP**

**12 €**

### **PLAT AU CHOIX**

(-12 ans)

- Steak Haché
- Aiguillettes de poulet panées au corn Flakes
- 2 oeufs poêlés

### **ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX**

- ☰ • FRITES
- ☰ • RATATOUILLE
- ☰ • HARICOTS VERTS

### **DESSERT AU CHOIX:**

- ☰ • MOUSSE AU CHOCOLAT,
- ☰ • PANNA COTTA,
- 2 BOULES DE GLACES

(fraise, chocolat ou vanille)



*Jus de fruits : Orange, pomme, coca*

*Sirop à l'eau : fraise, cerise, menthe...*

Tarif en euro TTC, service compris.

Nos aliments contiennent des allergènes (liste disponible au bar)



3.00€

### les Jus de fruits 20 cl

Orange    Abricot    Pêche  
Ananas    Poire    Mangue  
Pomme    Ace  
            Ou Multifruits

### les 25cl

Sirop à l'eau                      2.00€  
Fraise, framboise, cerise, menthe,  
orange, Grenadine, citron...  
Limonade                      2.50€  
Diabolo                      3.00€  
Fuztea                      3.50€



### les eaux

	Perrier	Evian	San Pellegrino	Badoit
33cl	4.00€			
1/2 L	2.50€	3.50€	3.50€	
1 L	4.00€	5.00€	5.00€	

### les Sodas 33cl 3.50€

Coca cola    Coca zero  
Orangina

## FORMULES VERY DAY (formule du jour)

### UNIQUEMENT LE MIDI

(du lundi au vendredi hors jours fériés et mois d'Aout)

**PLAT DU JOUR**

11.90€

**enfant -12 ans : 7.90€**

**ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT\***

15.90€

**enfant -12 ans : 11.90€**

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT\***

18.90€

**enfant -12 ans : 14.90€**



## LES VERY DESSERTS

 DESSERT DU JOUR * 6.00€	 TARTE FINE AUX POMMES ** 7.50€ avec sa boule de glace et chantilly maison
 MOELLEUX CHOCOLAT * 6.00€	 TIRAMISU ** 7.50€
 MOUSSE AU CHOCOLAT * 6.00€	 CAFÉ GOURMAND ** 7.50€
 PANNA COTTA* 6.00€	 THÉ OU CHOCOLAT GOURMAND *** 8.50€
 CRÈME BRULÉE * 6.00€	ASSIETTE DE FROMAGES ** 7.50€

## LES VERY COUPES 9.00€

### COUPE FRUITS ROUGES

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

### COUPE DU VERGER

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

### COUPE ÉXOTIQUE

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

### COUPE D'ANTAN

crème brulée, chocolat, caramel, chantilly, chocolat fondu, spéculos

### COUPE GOÛTER

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

 caramel et chantilly crèmes glacées et glaces artisanales

## COUPES LIQUEURS 9.00€

### COUPE AFTER EIGHT

3 boules menthe choco, 4cl get 27 ou 31

### COUPE COLONNEL

3 boules de citron, 4cl vodka

## PARFUMS

Smoothies 6.00€ \*

Milkshakes 8.50€ \*\*

 RED KISS (mûres)

 SWEET BANANE FRAISE (fraise, banane)

 PINA TROPIC (ananas, mangue)

### COUPE DE CRÈMES GLACÉES (artisanales) :

1 boules\* 2.50€      2 boules\* 6.00€      3 boules \*\* 7.50€

parfums : vanille, fraise, chocolat, café, caramel, crème brulée, menthe choco, mangue, pêche, poire, abricot, framboise, banane, cassis, citron.

(supplément chantilly et chocolat 1.50€)

\*compris dans la formule very day

\*\*supplément 1.50€ dans formule very day

\*\*\*supplément 2.50 dans la formule very day



## O VERY SALON

Petit déjeuner 8€

**DE 7H30 à 11h**

Tartines grillées

Jus de fruits 20cl, *orange, ananas, pomme*

Beurre et confitures

petit café ou petit chocolat

Supplément 2€ *Grand chocolat, grand café ou thé*



### Boissons chaudes

petit      Grand

CAFÉ	1.50€	2.80€
ALLONGÉ OU DÉCA OU CREME	1.70€	3.20€
CHOCOLAT	2.50€	4.50€
CAPPUCCINO (mousse de lait)	2.50€	4.50€
CHOCOLAT VIENNOIS (chantilly)		6.00€
CAFÉ LIÉGEOIS (chantilly)		6.00€
CAFÉ OU THE FRAPPÉ (boule de glace)		7.50€
IRISH COFFEE		7.50€



### THES

3.20€

THÉ NOIR ORANGE SANGUINE FRUITÉE  
*orange, fleur de cartham*

THÉ NOIR CAMEL

THÉ NOIR EARL GREY

THÉ NOIR EARL GREY BLUE  
*bergamote, bleuets*

THÉ DE NOËL  
*pomme, orange, cannelle, rose, cardamome*

THÉ VERT CITRON

THÉ VERT BANANE POMME FRAISE

THÉ VERT MENTHE

### INFUSIONS

GOÛTER BIO  
*pomme, hibiscus, coquille d'églantier,  
raisin, fraise, framboise*

FRUITS ROUGES  
*hibiscus, rose, pomme, orange, fraise, cassis,  
framboisier, groseille*

PARADIS FRUITÉ  
*hibiscus, banane, raisin, coco, miel, réglisse,  
orange, souci, cannelle, mangue, fruits de la  
passion, abricot*

INFUSION DE NOËL  
*hibiscus, pomme, raisin, cynorhodon, orange,  
cannelle, clous girofle*

INFUSION BAIES SAUVAGES

**VENTE EN VRAC 6.00€ LES 50G ET 10.00€ LES 100G**