

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 :

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

BLANCS :

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

ROSÉS :

Vin de France Bas degré NUAGE (fruité)	5.00€	24.00€
AOP CÔTE DE PROVENCE 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