



LA PLANCHE APERO :

Fromages charcuteries Tapas (suivant stocks)

2 personnes 25€

3 personnes 30€

4 personnes 40€

LES VERY ALCOOLS APERITIFS DIGESTIFS

Diluant facturé 1€

	Quantité	Prix
WHISKY, <i>Grants</i>	4 CL	6.00€
<i>Glenlee single Malt</i>	4 CL	9.00€
RHUM <i>Saint James Ambré</i>	4 CL	6.00€
<i>Barlo Vento</i>	4 CL	9.00€
GIN Genetic "Sireuil les moissans"	4 CL	6.00€
VODKA Eristoff	4 CL	6.00€
COGNAC <i>Le Palin "Chassors" VS</i>	4 CL	6.00€
<i>Paul Monier "Chassors" VSOP</i>	4 CL	9.00€



KIR (*crème de mûre, pêche, cassis*)

Quantité

12 CL

Prix

5.50€

KIR royal (*crème de mûre, pêche, cassis*)

12 CL

8.50€

BULLES DE CHARDONNAY
"Brut grande cuvée" Bourgogne

12 CL

6.00€

BOUTEILLE 75cl
27.00€

Pineau Blanc ou Rouge le Platin
"Chassors"

6 CL

5.50€

Martini Blanc ou Rouge

6 CL

5.50€

Suze

6 CL

5.50€



Ricard, Berger

2 CL

5.00€

Crème de mûre, pêche, cassis

4 CL

5.00€

Manzana, Cointreau, Baileys, Malibu

4 CL

5.50€

Curaçao

6 CL

5.50€

Grand Marnier

6 CL

5.50€

Get 27 ou 31 ou Menthe Pastille

6 CL

6.00€

un supplément de 4.00€ (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

PRESSION PANACHE

3.50€

5.00€

6.50€

PRESSION BLONDE

3.00€

4.00€

5.50€

7.00€

PRESSION MONACO

4.00€

5.50€

7.00€

KRIEK Btl

7.00€



LES VERY COCKTAILS



Virgin

sans alcool

Classic

avec alcool

MOJITO 18cl

6.50€

9.00€

saveur menthe, fruits rouges ou mangue

(Rhum version classic), citron vert, cassonade, eau gazeuse

PINA COLADA 25cl

6.50€

9.00€

coco, lait, ananas, vanille

(rhum, en version classic)

BLUE PACIFIC 25cl

6.50€

9.00€

gingembre, bergamote, citron, ananas

(Cognac, en version classic)

AMAZONE 25cl

6.50€

9.00€

Kiwi, aloe vera, pome, banane, orange

(Gin, en version classic)



les Jus de Fruits 20 cl

3.50€

Orange

Abricot

Ananas

Poire

Pomme

les 25cl

Sirop à l'eau

2.00€

*fraise, cerise, menthe, orange, grenadine,
citron, framboise, orgeat, pêche.*

Limonade

2.50€

Diabolo

3.00€

Fuztea

3.50€

Perrier

Evian

San
Pellegrino

Badoit

33cl

4.00€

1/2 L

4.00€

3.50€

3.50€

1 L

5.00€

5.00€

les Sodas 33cl 3.50€

Coca cola

Coca zéro

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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

LA VERY CAVE



12 cl
Verre

75cl
Bouteille

BLANCS :



Vin de France Foncailieu
SEC

4.00€

IGP Pays d'Oc MPV Languedoc-Roussillon
CHARDONNAY Cuvée "ANIMALS SERIES "

5.00€

22.00€

AOC Sud Ouest "le Gaillac" Mas les Combes
Liquoreux

5.50€

25.00€

ROSÉS :

IGF "Tutiac"
Aiga ATLANTIC Fruité

5.50€

25.00€

AOP CÔTES DE PROVENCE MPV
CUVÉE EVASION

5.50€

25.00€



ROUGES :

IGP Pays d'Oc MPV Languedoc-Roussillon
SYRAH BY ANIMALS SÉRIES

5.50€

25.00€

AOP PÉCHARMANT Sud-Ouest
Château Le Raully "Cuvée Essentiel"

6.00€

27.00€



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 sinon facturées en format plat)

LES SALADES TOUTE L'ANNEE



-  **Entrée du jour** 6.50€
du lundi au vendredi midi sauf en Août, jours fériés
-  **SALADE SARLADAISE** 7.50€
salade, lardons, gésiers, pommes de terre, haricots verts, tomates, salade, croûtons maison
-  **SALADE DE CHEVRE** 7.50€
salade, tomates, lardons, oeufs durs, maïs, toast de chèvre
-  **ENTRÉE VÉGÉTARIENNE** 8.50€
composée sur le moment en fonction des produits frais
-  **FOIE GRAS MI-CUIT** 12.50€

LES SALADES DE JUIN À SEPTEMBRE



-  **SALADE CÉSAR** 8.50€
salade, oeuf dur, tomates, aiguillettes de poulet panées aux corn flakes, lardons, croûtons maison, sauce césar, copeaux de parmesan
-  **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, serrano, 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)

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

LES SALADES TOUTE L'ANNEE

- 
- 
- 
-  **SALADE DE CHEVRE** 17.50€
salade, maïs, tomates, croûtons maison, toasts de chèvre, lardons
 -  **SALADE SARLADAISE** 17.50€
salade, lardons, gésiers, pommes de terre, haricots verts, tomates, croûtons maison
 -  **ASSIETTE VÉGÉTARIENNE** (ou vegan) 18.50€
composée sur le moment en fonction des produits frais

DE JUIN A SEPTEMBRE

- 
-  **SALADE CÉSAR** 18.50€
salade, oeuf dur, tomates, aiguillettes de poulet panées aux corn flakes, lardons, croûtons maison, sauce césar, copeaux de parmesan
 -  **SALADE ITALIENNE** 18.50€
salade, copeaux de parmesan, melon, tomates, serrano, mozzarella, pesto
 -  **SALADE NIÇOISE** 18.50€
salade, oeuf dur, tomates, thon, haricots verts, olives, anchois, anneaux d'oignons

LES PLATS

 **CAMEMBERT RÔTI FRITES** 17.50€

AIGUILLETES DE CANARD 16.50€	ANDOUILLETTE AAAAA 16.50€
STEAK DE MAGRET DE CANARD 17.50€	ENTRECÔTE VF 22.50€ (environ 280g)
CONFITS DE CANARD 17.50€ (Manchons)	PAVE DE POISSON 18.50€ Stocks suivant arrivage
 TARTARE DE BOEUF 18.50€	 TARTARE DE POISSON 18.50€ Stocks suivant arrivage

Tartares préparés, coupés au couteau à la demande

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

 **Sauces** : moutarde à l'ancienne et miel, échalottes ou oignons confits, miel, roquefort, poivre vert, mayonnaise (1 sauce au choix supplément de 30ct par sauce)





Les **BURGERS** (frites et salade)

LE VERY BURGER 18.50€

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



LE BURGER DE CANARD 19.50€

pain feuilleté cuit sur place, haché de tournedos de canard, Oignons confits, confiture de figues et noix, salade, dés de tomates



LE CHICKEN BURGER 18.50€

pain feuilleté cuit sur place, aiguillettes de poulet panées au corn flakes, mayonnaise, sauce cheddar, salade, dés de tomates



LE FISH BURGER 19.00€

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



Stocks suivant arrivage

HAMBURGER A COMPOSER ou VEGETARIEN 18.50€

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

1 Sauce au choix : moutarde à l'ancienne et miel, échalottes ou oignons confits, miel, roquefort, poivre vert,

1 Fromage au choix : tomme, Saint Nectaire, raclette ou chèvre

Tarifs en euros TTC, service compris.

Nos aliments contiennent des allergènes (liste disponible au bar)



MENU VERY P'TIT LOUP

12 €

(-10 ans)

PLAT AU CHOIX *Frites salade*

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



BOISSON AU CHOIX (20CL) :

*Sirop à l'eau: fraise, cerise, menthe.
Coca-cola, jus d'orange*

DESSERT AU CHOIX

- ☺ • MOUSSE AU CHOCOLAT
- ☺ • PANNA COTTA
- 2 BOULES DE GLACE
(fraise, chocolat ou vanille)

33cl

Menu non compris dans le Pass time

Menu VERY DAY (Menu du jour)

UNIQUEMENT LE MIDI

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

PLAT DU JOUR

12.50€

enfant -10 ans : 8.50€

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT*

16.50€

enfant -10 ans : 12.50€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT*

19.50€

enfant -10 ans : 15.50€

Menu non compris dans le Pass time et bons cadeaux



LES VERY DESSERTS



Compris dans la formule Very day Formule du jour

	DESSERT DU JOUR	6.50€
	PANNA COTTA	6.50€
	MOUSSE AU CHOCOLAT	6.50€

DESSERTS A LA CARTE

	TARTE FINE AUX POMMES 7.50€		BRIOCHE FACON PAIN PERDU 7.50€
avec sa boule de glace et chantilly maison			
	CAFÉ GOURMAND 7.50€		TIRAMISU 7.50€
	CRÈME BRÛLÉE 7.50€		MOELLEUX CHOCOLAT 7.50€
avec sa boule de glace chantilly maison			
	THÉ, CHOCOLAT GOURMAND 8.50€		
	ASSIETTE DE FROMAGES 8.50€		



LES VERY COUPES GLACES 9.00€

COUPE GOÛTER

chocolat, café, vanille coulis de caramel, chantilly et speculos

 *caramel et chantilly, crèmes glacées et glaces artisanales*

DAME BLANCHE

3 boules vanille, chocolat fondu, chantilly et speculos

COUPE AFTER EIGHT

2 boules menthe choco, 4cl Get 27

COUPES LIQUEURS

COUPE COLONEL

2 boules de citron, 4cl vodka



PARFUMS SMOOTHIES ET MILKSHAKES

Smoothies 6.00€ *

Milkshakes 8.50€**



RED KISS (mûres)

SWEET BANANE FRAISE (fraise, banane)

COUPE DE CRÈMES GLACÉES (artisanales) :

1 boule 3.50€ 2 boules 6.00€ 3 boules 7.50€

parfums : vanille, fraise, chocolat, café, menthe choco, citron.

(supplément chantilly et chocolat 1.50€)



O VERY SALON

Petit déjeuner 8.50€

DE 8H00 à 11h

Tartines grillées

Beurre et confitures

Petit café ou petit chocolat

Jus de fruits 20cl Orange ou ananas

Supplément 2€ Grand chocolat, grand café ou thé



Boissons chaudes



CAFÉ

petit

Grand

1.50€

2.80€

ALLONGÉ OU DÉCA OU CRÈME

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€

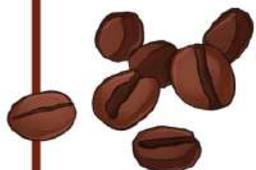
CAFÉ OU THE FRAPPÉ (boule de glace)

7.50€

IRISH COFFEE

7.50€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



THES

INFUSIONS

3.50€

THÉ NOIR EARL GREY BLUE
bergamote, bleuet

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

THÉ VERT CITRON

PARADIS FRUITÉ

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

THÉ VERT BANANE POMME FRAISE

INFUSION BAIES SAUVAGES

THÉ VERT MENTHE

INFUSION DE NOËL

THÉ NOIR CAMEL

*hibiscus, pomme, raisin, cynorhodon, orange,
cannelle, clous de girofle*

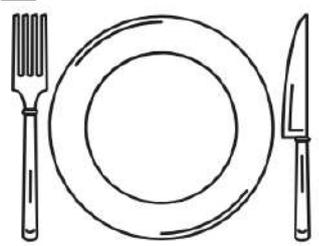


VENTE EN VRAC 6.00€ LES 50G ET 10.00€ LES 100G



LA VERY TABLE

Restaurant



C'EST AUSSI,

plateau déjeuner ou goûter



bar à toutou



boîtes de jeux à disposition

doggy bag



et vente à emporter

plaid pour les frileux...



Ma table à langer



terrasse



nécessaire féminin à disposition

