



LA PLANCHE APERO :

*Fromages charcuteries Tapas
(suivant stocks)*

1 personnes	15€
2 personnes	25€
3 personnes	30€
4 personnes	40€



Diluant facturé 1€

Quantité Prix

WHISKY,	<i>Long John</i>	4 CL	6.00€
	<i>Glentee 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	<i>"Sireuil les moissans"</i>	4 CL	6.00€
VODKA	<i>Minkoff</i>	4 CL	6.00€
COGNAC	<i>Le Palin "Chassors" VS</i>	4 CL	6.00€
	<i>Paul Monier "Chassors" XO"</i>	4 CL	9.00€
KIR	<i>(crème de mûre, pêche, cassis)</i>	12 CL	5.50€
KIR royal	<i>(crème de mûre, pêche, cassis)</i>	12 CL	8.50€
BULLES Blanc de blanc		12 CL	BOUTEILLE 75cl
Chardonnay Charlemagne		6.00€	27.00€
Pineau Blanc ou Rouge le Platin		6 CL	5.50€
"Chassors"			
Martini Blanc ou Rouge		6 CL	5.50€
Suze		6 CL	5.50€
Ricard, Berger		2 CL	5.50€
Crème de mûre, pêche, cassis		4 CL	5.00€
Manzana, Cointreau, Baileys, Malibu		4 CL	5.50€
Grand Marnier, Curaçao		6 CL	5.50€
Get 27 ou 31 ou Menthe Pastille		6 CL	6.00€



*un supplément de 4.00€ (very assiette consistante) 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 PANACHE		3.50€	5.00€	6.50€
PRESSON BLONDE ou biere du moment	3.00€	4.00€	5.50€	7.00€
PRESSON MONACO		4.00€	5.50€	7.00€



LES COCKTAILS

PUNCH MAISON 18cl 4.50€

Virgin sans alcool
6.50€

Classic avec alcool
9.00€



MOJITO 18cl

saveur menthe, fruits rouges ou mangue
citron vert, cassonade, eau gazeuse

Rhum en version classic

PINA COLADA 25cl

coco, lait, ananas, vanille

Rhum en version classic

BLUE PACIFIC 25cl

gingembre, bergamote, citron, ananas

Cognac en version classic

AMAZONE 25cl

Kiwi, aloe vera, pomme, banane, orange

Gin, en version classic



*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
un supplément de 4.00€ (very assiette consistante) sera facturé par personne pour la
consommation d'alcool en dehors d'un repas*

Boissons non compris dans le Pass time

Jus de Fruits 20 cl Orange, abricot, ananas, poire, pomme 3.50€

Coca-cola, coca-cola zéro, 33cl 3.50€

Sirop à l'eau 25cl 2.00€

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

Limonade 25cl 2.50€ *Diabolo, 25cl* 3.00€

Fuztea 3.50€

Perrier 33cl 3.50€

Evian 50cl 4.00€

San Pellegrino 50cl 3.50€ *San Pellegrino 1l* 5.00€

Badoit 50cl 3.50€ *Badoit 1l* 5.00€

Boissons non comprises dans le pass time

LA VERY CAVE



12 cl
Verre

75cl
Bouteille

BLANCS :



Vin de France Foncailieu
SEC

4.50€

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 :

Rosé du moment sur tableau

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€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

un supplément de 4.00€ (very assiette consistante) sera facturé par personne pour la consommation d'alcool en dehors d'un repas





LES VERY ENTREES (Suivi d'un plat à la carte ou facturé en format plat)

-  **GRILLONS CHARENTAIS** 6.00€
-  **TATIN Végé aubergine poire** 6.50€ 
-  **SALADE DE CHÈVRE** 6.50€
salade, tomates, lardons, toast de chèvre
-  **SALADE SARLADAISE** 7.50€
salade, lardons, gésiers, pommes de terre, haricots verts, tomates, salade, croûtons maison
- SALADE ITALIENNE** 7.50€
salade, copeaux de parmesan, tomates confites, tomates, serrano, mozzarella, pesto (melon de juin à septembre)
-  **CAGOUILLES A LA CHARENNAISE** 9.50€
chair à saucisse, ail, persil, tomates, cognac, pineau
-  **FOIE GRAS MI-CUIT** 12.50€



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
- 2 BOULES DE GLACE
(fraise, chocolat ou vanille)

Menu non compris dans le Pass time

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



LES VERY PLATS



SALADE DE CHEVRE

16.50€

salade, tomates, croûtons maison, toasts de chèvre, lardons, oeufs durs

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

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, (tomates confites de septembre à mai, tomates, serrano, mozzarella, pesto (melon de juin à septembre))

Mozzarella Panée salade et sa charcuterie

16.50€

Camembert Pané

17.50€

ANDOUILLETTE AAAAA

16.50€

CREPINETTE CHARENTAISE

15.50€

CONFITS DE CANARD (Manchons)

17.50€

TARTARE DE POISSON

18.50€

Tartares préparé, coupé au couteau à la demande

TARTARE DE BOEUF VBF

18.50€

Tartares préparé, coupé au couteau à la demande

ENTRECÔTE VBF (environ 280g)

22.50€

 **Accompagnements:** Poêlée de légumes, haricots verts, pâtes (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)

Pain feuilleté cuit sur place

LE VERY BURGER 18.50€



steak haché, sauce tartare, cheddar au piment d'Espelette, salade, dés de tomates

LE BURGER DE CANARD 18.50€



haché de tournedos de canard, oignons confits, sauce poivre vert, salade, dés de tomates

LE BURGER SAVOYARD 18.50€



steak haché, oignons confits, lard, fromage tartiflette, mayonnaise, salade, dés de tomates

LE CHICKEN BURGER 18.50€



aiguillettes de poulet panées au corn flakes, sauce cheddar, salade, dés de tomates

LE BURGER CATALAN 18.50€



salade, dés de tomates, steak haché travaillé avec chorizo, poivron, échalotte, sauce épices espagnoles



HAMBURGER VEGETARIEN 18.50€



mayonnaise, dés de tomates, salade, galette végétale

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

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

Tarifs en euros TTC, service compris.

Nos aliments contiennent des allergènes (liste disponible au bar)

LES VERY DESSERTS



 Panna Cotta	6.50€	 Moelleux citron	6.50€
 Mousse au chocolat	6.50€	 Moelleux aux pommes	7.00€
Crème brûlée	6.50€	 Tiramisu	7.50€
 Moelleux au chocolat	7.50€	 Brioche façon pain perdu	7.50€
avec sa boule de glace, chantilly maison et caramel			
Assiette de fromages	8.50€	 Café gourmand	7.50€
suivant les stocks: roquefort, tome, chèvre, saint nectaire		4 mignardises suivant stock: moelleux (citron, chocolat, pommes), tiramisu, panna cotta, crème brûlée, mousse, brioche)	

COUPE DE GLACE GOÛTER

chocolat, café, vanille, caramel, chantilly et speculos

9.00€

COUPE DE GLACE DAME BLANCHE

3 boules vanille, chocolat fondu, chantilly et speculos

9.00€

CAFE OU CHOCOLAT LIEGEOIS

3 boules chocolat ou café, chocolat fondu, chantilly et speculos

9.00€

COUPE AFTER EIGHT

2 boules menthe choco, 4cl Get 27

9.00€

COUPE COLONEL

2 boules de citron, 4cl vodka

9.00€

 SMOOTHIES FRUITS AUX CHOIX 6.00€ *

 MILKSHAKE FRUITS AUX CHOIX 8.50€ **

Fruits rouge, mangue, ananas, mure, fraise, framboise

caramel et chantilly, crèmes glacées et glaces artisanales

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€)



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 1.50€ grand café, 2.00€ Grand chocolat, ou thé

Boissons chaudes



	petit	Grand
CAFÉ	1.50€	2.80€
ALLONGÉ OU DÉCA OU CRÈME	1.70€	3.20€
CHOCOLAT	2.50€	4.50€
CAPPUCCINO (mousse de lait)		3.50€
CHOCOLAT VIENNOIS (chantilly)		6.00€
CAFÉ VIENNOIS (chantilly)		6.00€
CAFÉ OU THE FRAPPÉ (boule de glace)		7.50€
IRISH/ FRENCH COFFEE		7.50€



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

THES

3.00€

INFUSIONS

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

THÉ VERT MENTHE

INFUSION BAIES SAUVAGES

THÉ NOIR CAMEL



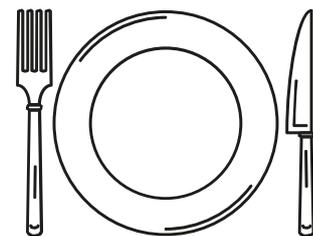
INFUSION DE NOËL
hibiscus, pomme, raisin, cynorhodon, orange, cannelle, clous de girofle

VENTE EN VRAC 5.00€ LES 50G ET 8.00€ 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

