



Menu du jour

Entrée + plat + dessert 27€

Entrée + plat + café *ou* entrée XL + dessert + café
ou plat + dessert + café 22.00€

Entrée du jour 8€ / 14€ en XL

Plat du jour 16€

Nos formules s'appliquent uniquement au menu du jour, midi et soir, du lundi au vendredi

Menu enfant -12 ans 13€

Steak à cheval *ou* filet de cabillaud pané
+ frites *ou* légumes
+ 2 boules de glace
+ 1 verre de sirop

Menu Wedge 38.50€

Entrée + plat + dessert au choix parmi :

Courgette grillée façon mimosa
Gaspacho pastèque, burrata, tomates anciennes
Tartare de saumon



Magret de canard à l'orange
Pavé d'agneau aux herbes
Pavé de thon sauce vierge



Millefeuille aux fraises
Sablé framboise citron meringue
Profiterole

Toute l'équipe du restaurant Le Wedge vous souhaite un bon appétit !

Tous nos plats sont fabriqués maison à partir de produits frais



Apéro à partager

à partir de 11h30 le midi et 18h30 le soir

Tempura de légumes	8.00€
Beignets de calamar	8.00€
Tataki de bœuf	9.50€
Tataki de thon	9.50€
Abanico grillé	10.50€
Planche Charcuterie et Fromage	15€

Salades

Salade césar (Poulet, parmesan, œuf dur, vinaigrette aux anchois, croûtons)	10.90€ / 16,90€ en XL
Salade fraîcheur melon (Salade, melon, jambon porto,)	10.90€ / 16.90€ en XL
Salade Bo bun bœuf (Nouilles de riz, bœuf sauté, crudités, cacahuètes, nems crevettes, menthe)	15.50 €
Poké bowl saumon (Riz, saumon cru, avocat, mangue, sésame, crudités)	16.90 €
Assiette Golfeur (Oeuf au plat, bacon, poulet mariné, Salade, concombre, tomates, melon)	14.00 €

Tous nos plats sont fabriqués maison à partir de produits frais



Entrées

Foie gras frais, mi-cuit et ses condiments	12.50€
Tartare de saumon	11.50€
Courgette grillée, façon mimosa	9.50€
Gaspacho pastèque, burrata, tomates anciennes	10.50€

Plats

Ravioles (bleu de sassenage ou girolles)	14€
Pavé de thon, sauce vierge	21€
Burger Charolais, frites, salade (Steak charolais 180g, cantal, lard grillé, tomates, salade, cornichons, sauce burger)	17.90€
Pavé d'agneau pané aux herbes	21,50€
Tartare de bœuf, frites, salade	17.90€
Magret de canard à l'orange	21.50 €

Suggestions du chef

Côte de bœuf pour 2 personnes (1.2kg) possibilité pour une personne (600g)	58.00€
Cuisses de Grenouilles à volonté, frites salade	23.00€

Tous nos plats sont fabriqués maison à partir de produits frais



Desserts

Millefeuille aux fraises	8.90€
Sablé framboise citron meringue	8.90€
Profiterole (glace vanille, sauce chocolat)	8.90€
Abricots rôtis au romarin, tuiles aux amandes (à partir de juin)	8.90€
Café gourmand	8.90€
Fromage blanc	4.50€
Fromages secs	7.00€
Dessert du jour	7.50€

Glaces

Dame Blanche	8,50€
Chocolat ou Café liégeois	8,50€
Coupe Melba	8,50€
Colonel	9€
Coupe After Eight	9€
Coupe Chartreuse	9€
Coupe Génépi	9€
Boule de glace	2,50€

café, coco, fraise, framboise, citron, cassis, mangue, abricot, menthe-chocolat
rhum-raisin, vanille, chocolat, pistache, caramel, chartreuse, genépi

Tous nos desserts sont fabriqués maison à partir de produits frais