



Menu du jour

Entrée + plat + dessert 27€

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

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 :

Foie gras frais, mi-cuit et ses condiments
Œuf mollet frit, soupe froide de petit pois
Délice d'aubergines



Onglet de veau à l'échalotte
Pavé de saumon cajun, fromage frais aux herbes
Ris d'agneau aux cèpes



Brioche perdue, mascarpone, figue et sauge
Moelleux chocolat cœur pêche, coulis et pêche fraîche
Soufflé glacé à la chartreuse

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

Assiette de tomme de chèvre de chez Romane Bernard à Montaud et confiture piment d'Espelette	8.00€
Crevettes panées sauce sweet chili	8.00€
Tataki de bœuf	9.50€
Tataki de thon	9.50€
Abanico grillé	10.50€
Planche Charcuterie et Fromage	15€

Salades

Salade de chèvre chaud de chez Romane (Magrets fumé, pommes et noix)	10.90€ / 16,90€ en XL
Salade asiatique (Boeuf au wok, légumes et samossa)	10.90€ / 16,90€ en XL
Wedge bowl (Mélange de céréales, thon, fèves, petit pois, haricots plat, parmesan, basilic)	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€
Œuf mollet frit, soupe froide de petit pois et tuiles au parmesan	11.50€
Délice d'aubergines	9.50€

Plats

Ravioles (bleu de sassenage ou girolles)	14€
Pavé de saumon cajun, fromage frais aux herbes	21€
Burger Savoyard, frites, salade (Steak charolais 180g, reblochon, galette de pomme de terre lard grillé, tomates, salade, cornichons, sauce burger)	17.90€
Onglet de veau à l'échalotte	21,50€
Tartare de bœuf, frites, salade	17.90€
Ris d'agneau aux cèpes	21.50 €

Suggestions du chef

Entrecôte XL (400g) Frites, salade	28.00€
Cuisses de Grenouilles à volonté, frites salade	23.00€

Tous nos plats sont fabriqués maison à partir de produits frais



Desserts

Brioche perdue, mascarpone, figue et sauge	8.90€
Moelleux chocolat cœur pêche, pêche fraîche	8.90€
Soufflé glacé à la chartreuse	8.90€
Café gourmand	8.90€
Fromage blanc	4.50€
Fromage blanc de chèvre de chez Romane	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