

Menu du jour

Entrée

Œuf meurette

Plat chaud au choix

Souris d'agneau & écrasé de pommes de terre

Quenelle de brochet Maison Bobosse, sauce orientale
Poêlée de courgettes

Dessert au choix

Mousse au chocolat

Crème brûlée

Panna cotta au coulis de fruits rouges

Les suggestions du chef

Salade César <i>Salade verte, poulet pané, croutons, copeaux de parmesan & sauce anchois</i>	17.00 €
Filet de bœuf <i>Sauce morilles - Frites maison & Coleslaw</i>	22.90 €
Burger Oscar <i>Pain aux sésames Maison MOINE - bœuf charolais - Saint Nectaire confit oignons - sauce burger - Frites maison et salade verte</i>	17.90 €
Andouillette à la fraise de veau - Maison Bobosse <i>Sauce moutarde - Frites maison & salade verte</i>	19.50 €
Café/Thé gourmand <i>Mignardise de la pâtisserie Pépin</i>	10.00/11.00 €

Les formules Oscar

Entrée + Plat OU Plat + Dessert	16.00 €
Entrée + Plat + Dessert	19.50 €
Plat du jour	13.00 €

Vins rouges

Le vin du mois

	12cl	75cl
AOP Corbière « Saveur d'Automne » <i>Château du grand Caumont</i> Note boisée, fruits rouges, chocolaté.	4.50€	24.00€

Vallée du Rhône

Pot Rouge – AOC Côtes du Rhône 5.00€ 14.00€

AOP Côtes du Rhône « Belleruche » 26.00€
Domaine Chapoutier 2018
Bouche puissante, notes de fruits rouges

AOC Crozes-Hermitage «Les Palais» 7.00€ 39.00€
Domaine Clairmont 2020
Puissance et goût rustique

AOP Saint-Joseph 7.00€ 42.00€
Domaine R. Grangier 2020
Intensité & notes de fruits rouges

AOP Côte-Rôtie 75.00€
Domaine M. Chapoutier 2018
Fraicheur & équilibre – Note boisé, fumé

Bourgogne

AOP Gevrey-Chambertin « Les Seuvrées » 75.00€
Domaine Fougery 2018
Équilibré, arômes de cerises & épices

Vins rosés

	12cl	46cl	75cl
Pot Rosé – IGP Méditerranée	5.00€	14.00€	

AOP Côtes de Provence « Roumery » 23.00€
Château des Ferrages 2020
Légère acidité, sec & minéral, note d'agrumes & pêche blanche

Vins blancs

Vallée du Rhône

	12cl	75cl
AOP Côtes du Rhône « Belleruche » <i>Domaine Chapoutier 2018</i> Notes florales	5.00€	25.00€

IGP Viognier Côtes de l'Ardèche 29.00€
Domaine des Granges de Mirabel 2020
Frais aux notes fruitées

AOP Condrieu 59.00€
Domaine R. Grangier 2018
Ample & acidulé – note de pêche & jasmin

AOP Saint Joseph « Cler de Lune » 45.00€
Domaine R. Grangier 2020
Onctueux & souple, notes de fleurs & agrumes confits

Bourgogne

	12cl	75cl
AOP Viré-Clessé <i>Maison Trenel 2019</i> Suavité & harmonie	6.50€	36.00€

AOP Marsannay « Les Aigles Pruniers » 39.00€
Domaine Fougery de Beauclair 2018
Rond & raffiné

Côté de Gascogne

	12cl	46cl	75cl
IGP Gros Manseng <i>L'original Maison Rigal 2018</i> Fraîcheur & moelleux	5.00€		26.00€

Pot Blanc – Viognier IGP Gard 5.00€ 14.00€

Champagnes & pétillants

	12cl	75cl
Prosecco	6.00€	33.00€

Champagne Deveaux 55.00€

Champagne Mumm 80.00€

Pour vos événements d'entreprises,
séminaires ou privatisations,
contactez-nous au **04.78.42.98.41** ou
commercial@oscar-lespuces.com

Bières pression

25cl 50cl

Blindcat Neipa	5.00 €	9.00 €
Affligem	4.50 €	8.00 €
Heineken	4.00 €	7.50 €

Bières bouteilles

Mort Subite Witte lambic, blanche 33cl	6.00 €
Lagunitas IPA 37,5cl	6.00 €

Apéritifs

Ricard 2cl	3.00 €
Suze 4cl	4.00 €
Kir Cassis 10cl	4.00 €
Kir Framboise 10cl	4.00 €
Martini Rouge 6cl	4.00 €
Martini Blanc 6cl	4.00 €
Porto rouge 4cl	4.00 €

Digestifs (4cl)

Amaretto Dissarono	7.00 €
Bailey's	7.00 €
Génépi	7.00 €
Chartreuse verte / jaune	8.00 €
Get 27 / Get 31 6cl	7.00 €
Limoncello	7.00 €
Poire	7.00 €

Vodka (4cl)

Russian Standard	7.00 €
Grey Goose	8.00 €

Cocktails 8.00€

- Hugo -

St Germain
Perrier
Martini prosecco

- Apérol spritz -

Apérol
Martini prosecco
Perrier

- Planteur -

Rhum
Jus tropical
citron

Gin (4cl)

Bombay Sapphire	7.00 €
Gin Mare	9.00 €

Whisky (4cl)

Jameson	7.00 €
Kirin	8.00 €
Bunnahabhain	10.00 €
Glengoyne	12.00 €

Tequilas (4cl)

Patron Sylver	8.00 €
Patron Xo Café	8.00 €

Cognac / Armagnac (4cl)

Armagnac Marquis de Montesquiou	9.00 €
Cognac Delaitre XO	12.00 €

Rhums (4cl)

Havana 3 ans	7.00 €
Diplomatico	9.00 €
Trois Rivières ambré	10.00 €

Boissons sans alcool

Evian / Badoit	0,5L - 4.00€	1L - 7.00€
Sirops à l'eau 50cl	4.00€	
menthe - pêche - grenadine - fraise - caramel - orgeat - citron		
Jus de fruits 25cl	4.00€	
Abricot - ananas - orange - pomme - tomate		
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Orangina, Badoit rouge 33cl	4.00€	
Limonade Ferrand, Fuze Tea, Schweppes Agrum, Schweppes Tonis 25cl	4.00€	

Boissons chaudes Voisin

Espresso / Ristretto / Allongé	2.00€
Café noisette / crème	2.50€
Cappucino / Chocolat chaud	4.00€
Thés	4.00€
Darjeeling / vert / vert menthe	
Infusion Verveine	4.00€