

INFOS ET COMMANDES

Du Jeudi au Samedi pour le Déjeuner et le Dîner.

Pour le Déjeuner, vous pouvez soit commander, venir chercher directement au Restaurant de 11h30 à 14h00.

Pour le Dîner, commande jusqu'à 16h00 le jour même. Les commandes sont à récupérer au restaurant de 17h30 à 19h00.

Livraisons à partir de 19h00 sur les communes de Vic La Gardiole, Mireval, Balaruc, Sète et Frontignan.

Pour commander :

Mail : infine.restaurant@gmail.com

Site internet : www.infinerestaurant.fr

Téléphone : 07 77 95 02 11

« Le Flaconnneur » / TEL : 04 30 41 11 22

LA CARTE

Rillettes de Cochon Maison	10,00 € / kg
Terrine de Cochon Maison	10,00 € / kg
Foie Gras Mi-Cuit Maison (à partir de vendredi)	9,3 € / 100 g
Saumon Fumé Maison (à partir de vendredi)	6,3 € / 100 g
Velouté du Moment	7,00 €
<hr/>	
Burger In-Fine, Potatoes	16,00 €
Echine de Cochon à Basse Tempé	14,00 €
Filet de Bonite, Risotto de Céleri Rave	14,00 €
<hr/>	
Baba au Rhum	6,00 €
THE Mousse au Chocolat	6,00 €
Mousse Raisin / Muscat d'Olivier	6,00 €
<hr/>	

Internet : www.infinerestaurant.fr

PRIX TTC

MENU SEMAINE DU 9 AU 15 NOVEMBRE 2020

ENTREE / PLAT ou PLAT / DESSERT : 20 €

ENTREE / PLAT / DESSERT : 25 €

**VELOUTE DE BUTTERNUT DE CHEZ CATHY, HUILE DE
NOISETTE**

**FILET DE BONITE, RISOTTO CELERI RAVE, SAVEURS
ASIATIQUE**

**CREME DE RAISIN ITALIA, GELE DE MUSCAT DOUX
D'OLIVIER**

Internet : www.infinerestaurant.fr

PRIX TTC

L'idée du Caviste « Le Flaconnneur » btl en 75 cl

Les Magnanelles, Domaine Caizergues, Languedoc 11,90 €

Bouche Ronde, Légèrement Beurrée avec de la matière.

Pomponnette, Château Saint Martin de la Garrigue, Côteaux de Bessille 7,50 €

Vin Frais, Tendu, Gouleyant et Fruité.

Pomponnette, Château Saint Martin de la Garrigue, Côteaux de Bessille 7,50 €

Gourmand, Légèrement Compoté de Fruits Noirs.

Anarchic, Château Saint Jean d'Aumières, Saint Guilhem le Désert 10,50 €

Vin Léger sur le Fruits ... Titrant à 13 °

Clos des Combes, Château Lancyre, Pic Saint Loup 11,50 €

Vin Tanique avec un Bel Equilibre et Quelques Notes Fumées.

Cuvée Estive, Mas des Cabres, Languedoc 9,50 €

Notes de Fruits Rouges, Robe Pâle et Bouche Fine

Liste non exhaustive