



Brasserie

Ici, dans l'atmosphère conviviale de notre brasserie, le plaisir se vit simplement, mais toujours avec soin. Entre authenticité et générosité, chaque instant se partage autour d'une cuisine sincère, où le goût et le plaisir d'être ensemble sont au cœur de tout.

En cuisine, notre chef et son équipe mettent à l'honneur des produits de saison, travaillés avec justesse et créativité. Inspirée des classiques de la brasserie, leur cuisine revisite les incontournables avec une touche de modernité, sans jamais trahir l'essentiel : le goût. Chaque assiette est pensée pour être gourmande, réconfortante et pleine de caractère.

En salle, notre équipe vous accueille avec attention et simplicité. Ici, le service se veut chaleureux, spontané, et toujours à l'écoute de vos envies.

Côté cave, notre sélection accompagne chaque instant : des vins choisis avec soin, des découvertes accessibles, et des accords pensés pour sublimer vos plats sans jamais les dominer.

Bienvenue dans notre brasserie, un lieu de vie et de partage, où l'on vient autant pour bien manger que pour se retrouver, et où chaque visite a le goût d'un moment vrai.

Notre carte brasserie est proposée le lundi et le mardi soir, ainsi que du jeudi au dimanche midi.

Menu Brasserie

3 SERVICES 70€

ENTRÉES

FLEURS DE COURGETTE 24€

Tempura - Sauce tartare

SALADE 22€

Tomates - Pêches - Feta

GASPACHO 22€

Tomates Ananas - Croûtons - Jambon de Parme

PLATS

POKEBOWL 35€

Saumon ou Poulet

FILET DE DAURADE 35€

Légumes grillés - Sauce vierge

QUASI DE VEAU 40€

Courgettes rôties - Sauce thym et citron

DESSERTS

FORÊT NOIRE REVISITÉE 15€

Cerises - Chocolat blanc

PANNA COTTA 15€

Menthe - Fruits Rouges

Brasserie Menu

3 COURSES 70€

STARTERS

ZUCCHINI BLOSSOMS 24€

Tempura - Tartar sauce

SALAD 22€

Tomatoes - Peaches - Feta cheese

GAZPACHO 22€

Pineapple tomatoes - Croûtons - Parma ham

MAIN

POKEBOWL 35€

Salmon or Chicken

SEA BREAM FILET 35€

Grilled vegetables - Sauce vierge

VEAL LOIN 40€

Roasted zucchini - Thym and lemon sauce

DESSERTS

REVISITED BLACK FOREST CAKE 15€

Cherry - White chocolate

PANNA COTTA 15€

Mint - Red fruits



MANOIR DE
LEBIOLES

Carte des vins

VINS AU VERRE - WINE BY GLASS

Coupe de Champagne - Brut	16,50 €
Verre de Vin Blanc - Chardonnay	9,50 €
Verre de Vin Rouge - Syrah, Grenache, Mourvèdre	10,50 €

VINS EFFERVESCENTS - SPARKLING WINES

Champagne Brut "Impérial" - Moët & Chandon Chardonnay	105 €
Prosecco Rosé Pinot Noir, Glera	60 €

VINS BLANCS - WHITE WINES

Chablis - De beauvais Chardonnay	65 €
Muscadet Sèvre et Maine "La grenouille" - La grenaudière Melon de Bourgogne	42 €
Chants des closeaux - Pays d'oc Viognier	38 €

VINS ROUGES - RED WINES

Bourgogne Côte d'Or - Nicolas Maillard Pinot Noir	79 €
Les chèvrefeuilles - La Réméjeanne Syrah, Grenache, Mourvèdre, Cinsault	55 €
Château Phélan Ségur - Sainte-Estèphe Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	160 €