

LA FORMULE DU JOUR

E

Rillettes de poissons,
fromage frais, ciboulette &
échalotes **OU** Velouté de
maïs & croustons

P

Filets de poulet, sauce
fromage blanc-pommes-
raifort & pdt en robe des
champs

D

Fondant au chocolat
dessert froid

MERCREDI
05.02.2025

P = 16.90 €

E+P = 19.90 €

P+D = 19.90 €

E+P+D = 22.90 €

OU LA CARTE

MIDI

ENTREES

ORIGINES VIANDES & POISSONS :
saumon U.E. | truite fumée ESP | thon JAPON | lard et
lardons U.E. | saucisson Naples ITA | bœuf FRA | jambon
cru FRA | jambon cuit FRA | porc FRA | œufs FRA

Œufs BIO | poules élevées en plein air

Œuf cocotte aux lardons & emmental 8 min **8 €**

Œuf cocotte aux cèpes 8 min **8 €**

Œuf cocotte au chorizo doux 8 min **8 €**

Œuf cocotte au parmesan 8 min **8 €**

Burratina & légumes grillés à l'huile + pesto **8.50 €**

Terrine maison & pickles d'oignon rouge **9 €**

Tartare de saumon & salade **9 €**

Truite fumée & salade **10 €**

Saint Marcellin rôti au romarin & salade 8 min **10 €**

ENTREE DE LA FORMULE DU JOUR **8 €**

A PARTAGER

Saucisson de Naples & pickles
Burrata farcie au pesto & éclats de noisette

15 €
19.50 €

FAIT MAISON

VIANDES

Tartare de bœuf au couteau à l'italienne **19 €**

salade & pommes de terre rôties
- contient parmesan et câpres -

Jarret de porc confit **21 €**

jus au romarin | salade & pommes de terre rôties

**Pluma de porc, cuisson basse température,
sauce yaourt/ciboulette/échalotte** **22 €**

salade & pommes de terre rôties **15 min**

FROMAGE

Reblochon rôti au romarin **18 €**

salade & pommes de terre rôties **10 min**

POISSONS

Tataki de thon **18 €**

sur lit de tagliatelles de courgette crues, carottes, salade, sésame
vinaigrette thaïe

Tartare de saumon **19 €**

salade & pommes de terre rôties

**Filet de bar en croûte d'herbe, gingembre,
sauce beurre blanc au citron vert** **23 €**

salade & pommes de terre rôties **13 min**

VEGETARIENS

Salade italienne **15 €**

salade verte, burrata, tomates confites & pesto

**Curry de lentilles corail, pois chiches,
choux fleur, poivrons, oignons rouges
& lait de coco** **17 €**

Risotto aux cèpes & copeaux de parmesan **17 €**

PLATS

DESSERTS

Assortiment de fromages **11 €**

Faisselle coulis de fruits OU persil & fleur de sel **7 €**

Panna cotta coulis de fruits OU de caramel beurre salé **8 €**

Cœur coulant au chocolat **8 €**

coulis de fruits OU de caramel beurre salé

Tiramisu **8 €**

Ananas rôti mascarpone & éclats de biscuit **8 €**

Gourmands **9.50 | 11 | 16.50 €**

café | thé OU tisane | Champagne

DESSERT DE LA FORMULE DU JOUR **7.50 €**

Profiteroles façon Madeleine **9 €**

glace vanille, chocolat chaud, Madeleines, chantilly

Glaces OU **Sorbets** **2€ | boule**

Café OU **Chocolat liégeois** **9 €**

Coupe glacée Limoncello **9 €**

sorbet citron & Limoncello

Coupe glacée Bounty glace coco, glace

chocolat, chocolat chaud, noix de coco râpée, chantilly

Coupe glacée Baileys **9 €**

glace caramel beurre salé, Baileys & chantilly

Colonel **9 €**

sorbet citron & vodka