

# LA FORMULE DU JOUR

# OU LA CARTE

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

## ENTREES

Œufs BIO | poules élevées en plein air

<b>Œuf cocotte aux lardons &amp; emmental</b>	<u>8 min</u>	<b>8 €</b>
<b>Œuf cocotte aux cèpes</b>	<u>8 min</u>	<b>8 €</b>
<b>Œuf cocotte au chorizo doux</b>	<u>8 min</u>	<b>8 €</b>
<b>Œuf cocotte au parmesan</b>	<u>8 min</u>	<b>8 €</b>
<b>Burratina &amp; légumes grillés à l'huile</b> + pesto		<b>8.50 €</b>
<b>Terrine maison</b> & pickles d'oignon rouge		<b>9 €</b>
<b>Tartare de saumon</b> & salade		<b>9 €</b>
<b>Truite fumée</b> & salade		<b>9.50 €</b>
<b>Saint Marcellin rôti au romarin</b> & salade	<u>8 min</u>	<b>10 €</b>
<b>ENTREE DE LA FORMULE DU JOUR</b>		<b>8 €</b>

**E** Tagliatelles de courgettes, féta, menthe & vinaigrette au sésame

**JEUDI**  
**18.04.2024**

**P** Fricassé de poulet à la Normande, crème au cidre, champignons & tagliatelles fraîches

**D** Fromage frais au coulis (maison) de fraise

**P = 15.90 €**  
**E+P = 18.90 €**  
**P+D = 18.90 €**  
**E+P+D = 21.90 €**

## A PARTAGER

<b>Saucisson de Naples</b> & pickles		<b>15 €</b>
<b>Escargots</b> x12	<u>10 min</u>	<b>19 €</b>
<b>Burrata</b> farcie au pesto & éclats de noisette		<b>19.50 €</b>

**FAIT MAISON**

**MIDI**

## VIANDES

<b>Pulled pork (porc effiloché)</b>	<b>18 €</b>
pickles d'oignon rouge, salade & pommes de terre rôties	
<b>Tataki de bœuf</b>	<b>18 €</b>
sur lit de tagliatelles de courgette crues, carottes, salade, sésame vinaigrette thaïe	
<b>Tartare de bœuf au couteau à l'italienne</b>	<b>19 €</b>
salade & pommes de terre rôties	
- contient parmesan et câpres -	
<b>Filet mignon de porc, basse température</b>	<b>20 €</b>
jus au romarin   salade & pommes de terre rôties	<u>15 min</u>
<b>Jarret de porc confit</b>	<b>21 €</b>
jus au romarin   salade & pommes de terre rôties	
<b>Paleron de veau confit à l'orange</b>	<b>22 €</b>
salade & pommes de terre rôties	

## POISSONS

<b>Tataki de thon</b>	<b>18 €</b>
sur lit de tagliatelles de courgette crues, carottes, salade, sésame vinaigrette thaïe	
<b>Tartare de saumon</b>	<b>19 €</b>
salade & pommes de terre rôties	
<b>Filet de bar, sauce au beurre blanc</b>	<b>23 €</b>
salade & pommes de terre rôties	<u>12 min</u>
<b>FROMAGE</b>	
<b>Reblochon rôti au romarin</b>	<b>18 €</b>
salade & pommes de terre rôties	<u>10 min</u>
<b>VEGETARIENS</b>	
<b>Curry de légumes</b> légumes du moment & RIZ	<b>17 €</b>
<b>Risotto aux cèpes</b> & copeaux de parmesan	<b>17 €</b>

## PLATS

## DESSERTS

<b>Assortiment de fromages</b>	<b>11 €</b>
<b>Faisselle</b> coulis de fruits OU ciboulette fleur de sel	<b>7 €</b>
<b>Panna cotta</b>	<b>8 €</b>
coulis de fruits OU de caramel beurre salé	
<b>Cœur coulant au chocolat</b>	<b>8 €</b>
coulis de fruits OU de caramel beurre salé	
<b>Tiramisu</b>	<b>8 €</b>
<b>Ananas rôti</b> mascarpone & éclats de biscuit	<b>8 €</b>
<b>Profiteroles façon Madeleine</b>	<b>9 €</b>
boule vanille, chocolat chaud, Madeleines, chantilly	

<b>Gourmands</b>	<b>9.50   11   16.50 €</b>
café   thé OU tisane   Champagne	
<b>Glaces</b> OU <b>Sorbets</b>	<b>2€   boule</b>
<b>Café</b> OU <b>Chocolat liégeois</b>	<b>9 €</b>
<b>Coupe glacée Bounty</b> glace coco, glace chocolat, chocolat chaud, noix de coco râpée, chantilly	<b>9 €</b>
<b>Coupe glacée Baileys</b>	<b>9 €</b>
glace caramel beurre salé, Baileys & chantilly	
<b>Colonel</b> glace citron & vodka	<b>9 €</b>
<b>DESSERT DE LA FORMULE DU JOUR</b>	<b>7.50 €</b>