

# LA FORMULE DU JOUR

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

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

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

**JEUDI**  
**18.04.2024**

**P = 15.90 €**

**E+P = 18.90 €**

**P+D = 18.90 €**

**E+P+D = 21.90 €**

# 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

**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 9.50 €

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

**ENTREE DE LA FORMULE DU JOUR** 8 €

## A PARTAGER

**Saucisson de Naples** & pickles 15 €

**Escargots** x12 10 min 19 €

**Burrata** farcie au pesto & éclats de noisette 19.50 €

**FAIT MAISON**

**MIDI**

## VIANDES

**Pulled pork (porc effiloché)** 18 €

pickles d'oignon rouge, salade & pommes de terre rôties

**Tataki de bœuf** 18 €

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

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

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

**Filet mignon de porc, basse température** 20 €

jus au romarin | salade & pommes de terre rôties 15 min

**Jarret de porc confit** 21 €

jus au romarin | salade & pommes de terre rôties

**Paleron de veau confit à l'orange** 22 €

salade & pommes de terre rôties

## 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, sauce au beurre blanc** 23 €

salade & pommes de terre rôties 12 min

## FROMAGE

**Reblochon rôti au romarin** 18 €

salade & pommes de terre rôties 10 min

## VEGETARIENS

**Curry de légumes** légumes du moment & RIZ 17 €

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

## PLATS

## DESSERTS

**Assortiment de fromages** 11 €

**Faisselle** coulis de fruits OU ciboulette fleur de sel 7 €

**Panna cotta** 8 €

coulis de fruits OU de caramel beurre salé

**Cœur coulant au chocolat** 8 €

coulis de fruits OU de caramel beurre salé

**Tiramisu** 8 €

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

**Profiteroles façon Madeleine** 9 €

boule vanille, chocolat chaud, Madeleines, chantilly

**Gourmands** 9.50 | 11 | 16.50 €

café | thé OU tisane | Champagne

**Glaces** OU **Sorbets** 2€ | boule

**Café** OU **Chocolat liégeois** 9 €

**Coupe glacée Bounty** glace coco, glace 9 €

chocolat, chocolat chaud, noix de coco râpée, chantilly

**Coupe glacée Baileys** 9 €

glace caramel beurre salé, Baileys & chantilly

**Colonel** glace citron & vodka 9 €

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

Nous pouvons, selon la recette, utiliser les produits suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame et mollusques. Merci de bien vouloir nous prévenir en cas d'allergie pour convenir d'un changement éventuel. Une liste des allergènes est à votre disposition sur simple demande.