

# LA FORMULE DU JOUR

**E**

Tartare de betteraves, féta, vinaigrette aux agrumes & graines de sésame noir

**P**

Fricassé de poulet à la crème d'estragon & moutarde, tagliatelles fraîches

**D**

Fromage frais au coulis de fraise & granola

**MERCREDI  
12.06.2024**

**P = 15,90 €**

**E+P = 18,90 €**

**P+D = 18,90 €**

**E+P+D = 21,90 €**

# OU LA CARTE

**MIDI**

## ENTREES

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

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

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

15 €

19.50 €

## FAIT MAISON

## VIANDES

**Pulled pork (porc effiloché)** 18 €

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

**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

## 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

## POKE BOWLS

**Végétarien** 18 €

riz parfumé au curry, boulettes de pois cassé | courgettes | millet | coriandre, concombre, fèves de soja, cacahuètes & menthe fraîche.

Sauce yaourt citronné & soja

**À la truite fumée** 19.50 €

riz parfumé au curry, truite fumée, concombre, fèves de soja, cacahuètes & menthe fraîche. Sauce yaourt citronné & soja

**Au tataki de thon** 19.50 €

riz parfumé au curry, tataki de thon, concombre, fèves de soja, cacahuètes, graines de sésame & menthe fraîche.

Sauce yaourt citronné & soja

## 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** 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 9 €

chocolat, chocolat chaud, noix de coco râpée, chantilly

**Coupe glacée Baileys** 9 €

glace caramel beurre salé, Baileys & chantilly

**Colonel** 9 €

sorbet citron & vodka