

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

Œuf cocotte aux lardons & emmental	<u>8 min</u>	8 €
Œuf cocotte aux cèpes	<u>8 min</u>	8 €
Œuf cocotte au chorizo doux	<u>8 min</u>	8 €
Œuf cocotte au parmesan	<u>8 min</u>	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	<u>8 min</u>	10 €
ENTREE DE LA FORMULE DU JOUR		8 €

MERCREDI
03.04.2024

E

Raita de tomate

P

Fricassé de poulet à la crème moutardée & polenta

D

Carpaccio d'orange, chantilly & amandes effilées

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

A PARTAGER

Saucisson de Naples & pickles	15 €
Escargots x12 <u>10 min</u>	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 cèpres -	
Filet mignon de porc, basse température	20 €
jus au romarin salade & pommes de terre rôties <u>15 min</u>	
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 <u>12 min</u>	
FROMAGE	
Reblochon rôti au romarin	18 €
salade & pommes de terre rôties <u>10 min</u>	
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 chocolat, chocolat chaud, noix de coco râpée, chantilly	9 €
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.