

# LA FORMULE DU JOUR

**E** Houmous au satay  
tomate cerise, roquette  
et croûton, huile d'olive

**MERCREDI**  
**04.03.2026**

**P** Risotto crémeux aux  
gambas et chorizo

**D** Profiterole, glace vanille  
et chocolat chaud

**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 entier** 15 €

**Escargots x12** en croquilles (tout se mange !) 17 €

**Burrata** 300 grammes 19.50 €

## FAIT MAISON

## VIANDES

**Tartare de bœuf au couteau à l'italienne L 180g** 19 €

**Tartare de bœuf au couteau à l'italienne XL 270g** 26 €

salade & pommes de terre rôties - *contient parmesan et cèpres*

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

salade & pommes de terre rôties 15 min

**Paleron de bœuf confit au vin rouge** 24 €

roquette & pommes de terre rôties

## POISSONS

**Tataki de thon** sur lit de tagliatelles de courgette crues, 18 €

carottes, salade, sésame & vinaigrette thaïe

**SUPPLÉMENT burratina 125g** +5 €

**Tartare de saumon** 19 €

salade & pommes de terre rôties

**Filet de bar en croûte** 23 €

salade & pommes de terre rôties 13 min

## SALADES

**Salade végétarienne** 15 €

salade verte, burratina, tomates confites & sauce pesto

**Salade italienne** 18 €

salade verte, speck, artichauts marinés, croûtons, copeaux de parmesan, sauce pesto

**SUPPLÉMENT burratina 125g** +5 €

**Salade de truite fumée** 19.50 €

salade verte, truite fumée, pommes de terre rôties, tomates cerises, pickles d'oignons rouge

## VEGETARIENS

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

**Curry de légumes & riz** 18 €

## FROMAGE

**Reblochon rôti au romarin** 18 €

salade & pommes de terre rôties 10 min

# 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 9 €

chocolat, chocolat chaud, noix de coco râpée, chantilly

**Coupe glacée Baileys** 9 €

glace caramel beurre salé, Baileys & chantilly

**Colonel** 9 €

sorbet citron & vodka