

LA FORMULE DU JOUR

E Œuf poché sur son bouillon de pot-au-feu

P Sauté de dinde, sauce au poivre vert & penne

D Compote de pomme, glace vanille & coulis de caramel

LUNDI
02.12.2024

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 de Naples & pickles

Burrata farcie au pesto & éclats de noisette

15 €

19.50 €

FAIT MAISON

VIANDES

Tartare de bœuf au couteau à l'italienne 19 €

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

Jarret de porc confit 21 €

jus au romarin | salade & pommes de terre rôties

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

salade & pommes de terre rôties **15 min**

FROMAGE

Reblochon rôti au romarin 18 €

salade & pommes de terre rôties **10 min**

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 en croûte d'herbe, gingembre, sauce beurre blanc au citron vert 23 €

salade & pommes de terre rôties **13 min**

VEGETARIENS

Salade italienne 15 €

salade verte, burrata, tomates confites & pesto

Curry de lentilles corail, pois chiches, choux fleur, poivrons, oignons rouges & lait de coco 17 €

Risotto aux cèpes & copeaux de parmesan 17 €

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