

LA FORMULE DU JOUR

E

Salade
de roquette, carottes,
noix & suprêmes d'orange,
vinaigrette au yaourt

JEUDI
20.01.2022

P

Tajine de veau
aux fruits secs,
coriandre
& semoule

D

Crumble
aux
pommes

P = 13,50 €

E+P = 16,50 €

P+D = 16,50 €

E+P+D = 19,50 €

OU LA CARTE

APERITIFS A PARTAGER

Assortiment de saucissons Fuet Catalan	12 €
nature aux herbes aux poivrons rouges	
Escargots x12	17 €
	10 min
Burrata farcie au pesto & éclats de pistache	18 €

ENTREES

Tartine à l'italienne	7 €
pain, fromage frais, mesclun, mozzarella, légumes marinés & pesto	
Œuf cocotte chorizo doux & chips de chorizo	12 min 7 €
Tartare de saumon & mesclun	8.50 €
Truite fumée & mesclun	9 €
Terrine de campagne cornichons & mesclun	9 €
Saint Marcellin rôti au romarin & mesclun	8 min 9.50 €
Foie gras & toasts 1 tranche env. 50 g	12 €
ENTREE DE LA FORMULE DU JOUR	
	6.50 €

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

VIANDES

Tartare de bœuf au couteau à l'italienne	17 €
mesclun & accompagnement du moment - contient parmesan et câpres -	
Jarret de porc au jus de romarin et citron	17 €
(500 g environ) mesclun & accompagnement du moment	
Tête de veau, sauce gribiche	17 €
mesclun & accompagnement du moment	
Cuisse de canard confite	15 min 18 €
jus au poivre vert & agrumes mesclun & accompagne. du moment	

FROMAGE

Reblochon pané	15 min 15 €
mesclun & accompagnement du moment	

PLAT DE LA FORMULE DU JOUR 13.50 €

**FAIT
MAISON**

MIDI

POISSONS

Tataki de thon	16 €
sur lit de tagliatelles de courgette crues, carottes, mesclun, sésame vinaigrette thaïe : vinaigre de riz, citron, ail & huile de sésame	
Tartare de saumon	17 €
mesclun & accompagnement du moment	
Filet de bar rôti au citron & thym	15 min 21 €
mesclun & accompagnement du moment	

VEGETARIEN

Risotto aux cèpes	19 €
& copeaux de parmesan	

PLATS

Assortiment de 3 fromages	8.50 €	Gourmands	8.50 10 15.50 €
Faisselles	6 €	café thé OU tisane Champagne	
Panna cotta	7 €	Glaces OU Sorbets	2€ boule
coulis de cerise OU de prune OU ciboulette fleur de sel		Café OU Chocolat liégeois	8 €
Fondant au chocolat - <i>DESSERT FROID</i>	7 €	Coupe glacée Bounty	8 €
Tiramisu	7 €	glace coco, glace chocolat, chocolat chaud, noix de coco râpée, chantilly	
Ananas rôti mascarpone & éclats de biscuit	7 €	Coupe glacée Baileys	8 €
Profiteroles façon Madeleine	8 €	glace caramel beurre salé, Baileys & chantilly	
boule vanille, chocolat chaud, Madeleines, chantilly		Colonel	8 €
		glace citron & vodka	
		DESSERT DE LA FORMULE DU JOUR	7 €

DESSERTS

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 allergies est à votre disposition sur simple demande.