LA FORMULE DU JOUR

OU LA CARTE

E Velouté de haricots blancs au lard fumé

P Aiguillettes de poulet au satay, riz & courgettes

D Carpaccio d'ananas au coulis de caramel

LUNDI
11.12.2023

P = 15.90 €

E+P = 18.90 €

P+D = 18.90 €

E+P+D = 21.90 €

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 **cuisson 8 min**

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 & tuile de parmesan **8 min** **8 €**

Tartare de saumon & salade **9 €**

Truite fumée & salade **9.50 €**

Saumon gravlax purée de tomates confites & salade **10 €**

Saint Marcellin rôti au romarin & salade **8 min** **10 €**

ENTREE DE LA FORMULE DU JOUR **8 €**

A PARTAGER

Saucisson de Naples & pickles **15 €**

Petits saucissons du Piémont x3 & pickles **15 €**

Escargots x12 **10 min** **19 €**

Burrata farcie au pesto & éclats de noisette **19.50 €**

FAIT MAISON

MIDI

VEGETARIENS

Curry de légumes légumes du moment & RIZ **17 €** | **Risotto aux cèpes** & copeaux de parmesan **17 €**

VIANDES

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

salade & pommes de terre rôties

- contient parmesan et cèpres -

Paleron de bœuf confit **19 €**

& pommes de terre rôties

Tête de veau, sauce gribiche **19 €**

salade & pommes de terre rôties

Filet mignon de porc, basse température **20 €**

jus au thym & citron | salade & pommes de terre rôties **15 min**

Jarret de porc confit **21 €**

jus au thym & citron | 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**

FROMAGE

Reblochon rôti au romarin **18 €**

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

PLATS

DESSERTS

Assortiment de fromages **11 €**

Faiselle 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 **9 €**

chocolat, chocolat chaud, noix de coco râpée, chantilly

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 moutardes, sésame et moutardes, 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.