

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 € |

**VENDEDI
17.05.2024**

E Œuf mayonnaise aux herbes

P Risotto crémeux à la burrata fumée & chiffonnade de speck

D Brownies au chocolat & noisettes, chantilly

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 câpres - | |
| 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 € |
| 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 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.