

LA FORMULE DU JOUR

E

Gaspacho
&
granola
de tomate

P

Hachis
parmentier
de bœuf
façon Charlotte

D

Tartare
d'ananas,
zestes de citron
& glace vanille

LUNDI
10.10.2022

P = 13.90 €

E + P = 16.90 €

P + D = 16.90 €

E + P + D = 19.90 €

OU LA CARTE

FAIT
MAISON

A PARTAGER

Assortiment de saucissons Fuet Catalan 12 €
nature | aux herbes | aux poivrons rouges

Escargots x12 10 min 17 €

Burrata 18 €
farcie au pesto & éclats de noisette

Tartine à l'italienne 7 €

pain, fromage frais, salade, mozzarella,
légumes marinés & pesto

Œuf cocotte chorizo doux & chips de chorizo 8 min 7 €

Tartare de saumon & salade 8.50 €

Truite fumée & salade 9 €

Rillettes pickles & salade 9 €

Saint Marcellin rôti au romarin & salade 8 min 9.50 €

ENTREE DE LA FORMULE DU JOUR 7 €

ENTREES

PLATS

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

MIDI

VIANDES

Tartare de bœuf au couteau à l'italienne 17 €

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

Tête de veau, sauce gribiche 17 €

salade & pommes de terre rôties

Filet mignon de porc, basse température 18 €

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

Jarret de porc confit 19 €

jus au thym & citron | salade & pommes de terre rôties

FROMAGE

Reblochon rôti au romarin 16 €

salade & pommes de terre rôties 10 min

POISSONS

Tataki de thon 16 €

sur lit de tagliatelles de courgette crues, carottes, salade, sésame
vinaigrette thaïe : vinaigre de riz, citron, ail & huile de sésame

Tartare de saumon 17 €

salade & pommes de terre rôties

Filet de bar en croûte de persil & citron 21 €

salade & pommes de terre rôties 12 min

VEGETARIENS

Curry de légumes 14 €

du moment

Risotto aux cèpes 19 €

& copeaux de parmesan

PLAT DE LA FORMULE DU JOUR 13.90 €

Assortiment de fromages 9.50 €

Faisselle 6 €
coulis de fruits OU ciboulette fleur de sel

Panna cotta 7 €
coulis de fruits OU de caramel beurre salé

Cœur coulant au chocolat 7 €
coulis de fruits OU de caramel beurre salé

Tiramisu 7 €

Ananas rôti 7 €
mascarpone & éclats de biscuit

Profiteroles façon Madeleine 8 €
boule vanille, chocolat chaud, Madeleines, chantilly

Gourmands 8.50 | 10 | 15.50 €

café | thé OU tisane | Champagne

Glaces OU Sorbets 2 € | boule

Café OU Chocolat liégeois 8 €

Coupe glacée Bounty 8 €
glace coco, glace

chocolat, chocolat chaud, noix de coco râpée, chantilly

Coupe glacée Baileys 8 €

glace caramel beurre salé, Baileys & 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.