

LA FORMULE DU JOUR

OU LA CARTE

MIDI

E Œuf mayonnaise
ciboulette et échalotes

MARDI
10.02.2026

P Saute de cochon aux
olives
et citron , écrasée de
pomme de terre

D Fromage frais et
marmelade d'orange ,
Eclats de biscuits

P = 16.90 €
E + P = 19.90 €
P + D = 19.90 €
E + P + D = 22.90 €

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

ENTREES

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 entier 15 €
Escargots x12 en croquilles (tout se mange !) 17 €
Burrata 300 grammes 19.50 €

FAIT MAISON

VIANDES

Tartare de bœuf au couteau à l'italienne L 180g 19 €
Tartare de bœuf au couteau à l'italienne XL 270g 26 €
salade & pommes de terre rôties - contient parmesan et câpres
Pluma de porc, cuisson basse température,
sauce yaourt/ciboulette/échalotte 22 €
salade & pommes de terre rôties 15 min
Paleron de bœuf confit au vin rouge 24 €
roquette & pommes de terre rôties

POISSONS

Tataki de thon sur lit de tagliatelles de courgette crues, 18 €
carottes, salade, sésame & vinaigrette thaïe
SUPPLÉMENT burratina 125g + 5 €
Tartare de saumon 19 €
salade & pommes de terre rôties
Filet de bar en croûte 23 €
salade & pommes de terre rôties 13 min

SALADES

Salade végétarienne 15 €
salade verte, burratina, tomates confites & sauce pesto
Salade italienne 18 €
salade verte, speck, artichauts marinés, croûtons,
copeaux de parmesan, sauce pesto
SUPPLÉMENT burratina 125g + 5 €
Salade de truite fumée 19.50 €
salade verte, truite fumée, pommes de terre rôties, tomates cerises,
pickles d'oignons rouge

VEGETARIENS

Risotto aux cèpes & copeaux de parmesan 17 €
Curry de légumes & riz 18 €

FROMAGE

Reblochon rôti au romarin 18 €
salade & pommes de terre rôties 10 min

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

Nous pouvons, selon la recette, utiliser les produits suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, 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.