

LA FORMULE DU JOUR

E Gaspacho de tomate

Salade verte, tomates

P cerises, mozzarella,
jambon cru San

Daniele, sauce pesto

D Fromage frais au coulis
de prune

**VENDREDI
02.08.2024**

P = 15.90 €

E+P = 18.90 €

P+D = 18.90 €

E+P+D = 21.90 €

OU LA CARTE

MIDI

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

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 9.50 €

Saint Marcellin rôti au romarin & salade 8 min 10 €

ENTREE DE LA FORMULE DU JOUR 8 €

A PARTAGER

Saucisson de Naples & pickles

Burrata farcie au pesto & éclats de noisette

15 €

19.50 €

FAIT MAISON

VIANDES

Pulled pork (porc effiloché) 18 €

pickles d'oignon rouge, salade & pommes de terre rôties

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 15 min

Jarret de porc confit 21 €

jus au romarin | 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

POKE BOWLS

Végétarien 18 €

riz parfumé au curry, boulettes de pois cassé | courgettes | millet | coriandre, concombre, fèves de soja, cacahuètes & menthe fraîche.

Sauce yaourt citronné & soja

À la truite fumée 19.50 €

riz parfumé au curry, truite fumée, concombre, fèves de soja, cacahuètes & menthe fraîche. Sauce yaourt citronné & soja

Au tataki de thon 19.50 €

riz parfumé au curry, tataki de thon, concombre, fèves de soja, cacahuètes, graines de sésame & menthe fraîche.

Sauce yaourt citronné & soja

FROMAGE

Reblochon rôti au romarin 18 €

salade & pommes de terre rôties 10 min

VEGETARIENS

Salade italienne 15 €

salade verte, burratina, tomates confites & pesto

Risotto aux cèpes & copeaux de parmesan 17 €

PLATS

DESSERTS

Assortiment de fromages 11 €

Faisselle coulis de fruits OU ciboulette 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

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 : dérivés 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.