

LA FORMULE DU JOUR

OU LA CARTE

MIDI

E Veloute de champignons

VENREDI
16.01.2025

P Filet de merlu en crouste
de chorizo et tomate ,riz
et poêlé de poireaux
crème citronnée

D Fondant chocolat et
crème anglaise

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 crouête 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 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.