


Menu




À partager... 15 €

- ✦ Planche Mixte
- ✦ Planche de charcuteries - Chorizo, jambon cru, mortadelle, coppa
- ✦ Planche de fromages - Brie, comté, roquefort, chèvre

Entrées

- ✦ Duo de Foie gras, chutney d'oignons à la grenadine, pain d'épices 12€
- ✦ Velouté Butternut, oeuf parfait, graines de courges  8€
- ✦ Croque- Monsieur Emmental Jambon Serrano 9€
- ✦ Entrée du moment 7€

Plats

- ✦ Suggestion du chef 16€
- ✦ Retour de pêche, fondue de poireaux, crème citron aneth 18€
- ✦ Pièce du boucher 21€
Sauce échalotte, gratin dauphinois
- ✦ Magret de canard, pommes de terre rissolées, sauce aigre douce 19€
- ✦ Camembert Roti, assortiment de charcuteries, salade verte 15€
- ✦ Carottes glacées, feta et pickles  13€

Menu enfant 13€

Steak, Pommes de terre Dessert : boule de glace
OU Poisson, pâtes Boisson: sirop à l'eau
(Jusqu'à 10 ans)

Desserts

- ✦ Riz au lait, confiture de cerises 8€
- ✦ Crème brûlée vanille 6€
- ✦ Crumble Fruits Rouges 6€
- ✦ Tarte façon Raffaello 7€
- ✦ Dessert du moment 6.50€

Formule midi

Suggestion du chef

-

Café gourmand

(Hors soirs et jours fériés)



21.50€