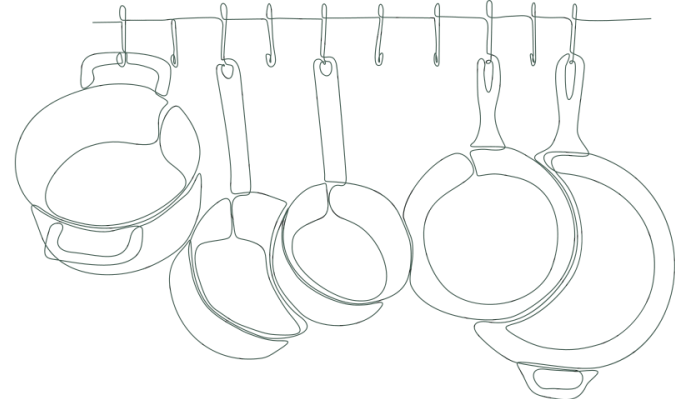


MENU

Notre chef tire ses recettes de sa grand-mère,
puisant dans ses souvenirs d'enfance.



Apéritifs (à partager... ou pas !)

Gougères au comté	4.9€	Planche de fromages	14.9€
Rillettes de porc	5.9€	Planche de charcuteries	15.5€
Mini croques monsieur	6.9€	Planche mixte	16.9€
à la truffe			
Saucisson ficelle	8.5€		

Entrées

Oeufs mimosa	3.9€
Poireaux vinaigrette	5.9€
Oeufs meurette	6.9€
Saint Marcellin rôti au miel	6.9€
Soupe à l'oignon gratinée	7.9€
Poêlée de champignons et oeuf mollet	7.9€
Avocat crevettes	8.9€
Gros escargots au beurre persillé x6	9.5€
Gros escargots au beurre persillé x12	17.9€
Foie gras de canard	14.5€

Salades

Salade au Chèvre chaud	12.9€	Salade niçoise	15.5€
Salade César	14.9€	Salade du pêcheur	15.9€

Plats

Tomate farcie et riz	11.9€
Poulet rôti et purée	13.5€
Saucisse et purée	14.5€
Linguine aux morilles	14.9€
Coquillettes à la truffe et jambon	14.9€
Boeuf bourguignon et purée	16.9€
Bavette d'Aloyau échalotes et pommes grenailles	17.5€
Filet de saumon, poireaux et riz	18.9€
Poulet à la sauce morilles et linguine	19.9€
Confit de canard et pommes grenailles	19.9€

Desserts

Assiette de fromages	7.9€
Clafoutis du jour	5.9€
Tarte fines aux pommes et glace vanille	6.9€
Crumble aux fruits rouges	7.5€
Mi-cuit chocolat et glace vanille	7.5€
Glaces et sorbets artisanaux	
Chocolat, vanille, framboise, citron	2.5€
1 boule	4.9€
2 boules	6.9€
3 boules	8.9€
Café très gourmand	
Assortiment de desserts de la carte	
Crêpe	3.5€
Beurre et sucre	
Nutella / caramel beurre salé / confiture de framboise	4.9€

Prix nets service compris

La maison n'accepte pas les chèques.

Tickets restaurant et chèques vacances acceptés.

