

- LES INCONTOURNABLES -

* Saumon fumé maison marinés, pommes tièdes	8,90 €
* Œufs bio mimosa au thon	8,10 €
* Tartare de betteraves et chèvre frais	7,10 €
* Assiette de tapas	8,90 €
* Oeuf Bio en meurette et foie gras poêlé	8,90 €
* Terrine de pieds de cochon et andouille maison	8,90 €
* Salade de chèvre chaud au bacon	14,10 €
* Cesar salade et filets de poulet croustillants	14,60 €
* Salade pirée (féta,olives noires et légumes confits)	16,00 €
* Salade baltique (saumon fumé, haddock et hareng)	16,50 €
* Croque-Monsieur ou Madame (+1 €)	13,50 €
* Club sandwich au poulet, bacon	14,80 €
* Club sandwich au saumon fumé (maison)	15,80 €
* Bacon cheese burger	15,70 €
* Burger au poulet mariné au cajun et confit d'oignons	16,70 €
* Tartare de bœuf Charolais à notre façon	16,50 €

- LES GARNITURES -

Pommes frites « maison »
Pommes purée « maison »
Riz pilaf
Légumes de saison
Bouquet de salades

Toute garniture supplémentaire : 5,20 €

- LES PLATS DU JOUR -

* Poisson, suivant la marée	19,50 €
* Penne rigate au Serrano, à la mozzarella fumée	16,00 €
* Langue de veau sauce ravigote	15,00 €
* Cuisse de poulet fermier rôtie à la basquaise	15,50 €
* Jarret de cochon braisé à la moutarde de Meaux	16,50 €
* Gigot d'agneau des prés salés rôti, jus au thym	17,00 €
* Magret d'oie rôti aux coings	17,50 €
* Rognon de veau entier aux cèpes	18,00 €
* Entrecôte (française) 220 gr, sauce poivre	22,00 €

- MENU à 19,70 € -

Entrée & plat ou Plat & dessert (à préciser à la commande)

Les entrées :

Terrine maison - Œuf bio mayonnaise
Hareng pommes tièdes – Tartare de betteraves et chèvre frais

Les plats :

Penne rigate au Serrano et Comté
Langue de veau sauce ravigote
Filet de poulet rôti à la basquaise
Saucisse au couteau grillée, jus au thym

Les desserts :

Glaces - Salade de fruits – Dessert du moment
Œufs à la neige