

- 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 €
* Velouté de potiron au lait de coco et gingembre	8,10 €
* Œuf « bio » en meurette au foie gras	8,90 €
* Terrine andouillette et ris de veau maison, confit d'oignons	8,90 €
* Salade de chèvre chaud au bacon	14,10 €
* Cesar salade et filets de poulet croustillants	14,60 €
* Camembert rôti au four, charcuterie et salade aux noix	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 €
* Croziflette au sarrasin, gratinée au reblochon	16,00 €
* Parmentier de joues de bœuf aux champignons	15,50 €
* Andouillette AAAAA grillée à la moutarde de Meaux	16,50 €
* Blanquette de volaille fermière à l'estragon	16,00 €
* Trio de canard (confit, foie gras et magret)	17,50 €
* Carré d'agneau rôti au romarin	17,50 €
* Fricassée de foie et rognons de veau aux cèpes	18,50 €
* Onglet de boeuf (Bavière), 220 gr, sauce poivre	19,50 €

- MENU à 19,70 € -

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

Les entrées :

Terrine andouillette et ris de veau - Œuf bio mayonnaise
Hareng pommes tièdes – Tartare de betteraves et chèvre frais
Velouté de potiron au lait de coco

Les plats :

Crozets de Savoie au sarrasin, poitrine fumé et Comté
Blanquette de volaille fermière à l'estragon
Saucisson lyonnais pistaché en brioche
Parmentier de joues de bœuf aux champignons

Les desserts :

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