

- LES INCONTOURNABLES -

* Saumon fumé (maison) mariné, pommes tièdes	8,10 €
* Œufs bio mimosa au thon	8,10 €
* Tartare de betteraves et chèvre frais	7,10 €
* Velouté d'épinards et chèvre frais	8,10 €
* Œuf « bio » en meurette au foie gras	8,90 €
* Terrine de lapin aux noisettes et pistaches, confit d'oignons	8,10 €
* 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 €)	13,00 €
* 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 €
* Saucisson pistaché en brioche, sauce porto	15,50 €
* Epaule d'agneau en méchoui aux épices couscous	15,50 €
* Parmentier de joues de bœuf au vin rouge	16,00 €
* Suprême de poulet fermier grillé aux champignons	16,00 €
* Duo de canard (confit et magret), pommes sautées	16,50 €
* Noix d'entrecôte de veau, crumble parmesan, pistaches	18,00 €
* Bavette d'ailoyau (UE), 220 gr, sauce marchand de vin	19,00 €

- MENU à 19,70 € -

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

Les entrées :

Terrine de lapin - Œuf bio mayonnaise
Hareng pommes tièdes – Tartare de betteraves et chèvre frais
Velouté d'épinards

Les plats :

Filet de poulet grillé à la citronnelle
Saucisson pistaché en brioche, sauce porto
Epaule d'agneau en méchoui aux épices couscous
Ravioles du Dauphiné au pesto et parmesan

Les desserts :

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