

## - LES INCONTOURNABLES -

* Saumon fumé (maison) mariné, pommes tièdes	8,10 €
* Œufs bio mimosa au crabe	8,10 €
* Tartare de betteraves et chèvre frais	7,10 €
* Assortiment de tapas (hareng, œuf et betteraves)	8,10 €
* Assortiment de charcuterie, confit d'oignons	8,10 €
* Salade de chèvre chaud au bacon	14,10 €
* Cesar salade et filets de poulet croustillants	14,60 €
* Salade de crabe, avocat et céleri en rémoulade, agrumes	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 €
* Ravioles du Dauphiné au saumon fumé et parmesan	16,00 €
* Joles de cochon braisées au curry et lait de coco	15,00 €
* Epaule d'agneau confite aux épices coucous	15,50 €
* Andouillette AAAAA grillée à la moutarde	15,50 €
* Parmentier de canard confit aux champignons	16,00 €
* Suprême de volaille fermière en blanquette aux morilles	17,50 €
* Bavette de veau rôtie, crème de roquefort	17,50 €
* Filet de taureau (français) 220 gr, sauce béarnaise	24,00 €

## - MENU à 19,70 € -

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

### **Les entrées :**

**Assortiment de charcuterie - Œuf bio mayonnaise**  
**Hareng pommes tièdes – Tartare de betteraves et chèvre frais**

### **Les plats :**

**Ravioles du Dauphiné et parmesan**  
**Petits farcis provençaux, coulis de tomates**  
**Parmentier de bœuf aux champignons**  
**Camembert au four, charcuterie et salade**

### **Les desserts :**

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