

- 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 céleri et éclats de marrons	7,10 €
* Oeuf Bio en meurette et foie gras poêlé	8,90 €
* Terrine d'andouillette et foie gras maison, confit d'oignons	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, selon la marée	19,50 €
* Lasagne de veau aux légumes confits et parmesan	16,00 €
* Carré de cochon Caplain laqué au miel et coriandre	15,50 €
* Cuisse de poulet fermier, aux champignons et marrons	15,50 €
* Cannellonis d'aubergines à l'agneau confit au thym	15,50 €
* Magret de canard IGP Périgord rôti au poivre vert	17,50 €
* Escalope de veau à la milanaise, coulis de tomates	18,00 €
* Fricassée de foie et rognon de veau français aux cèpes	18,50 €
* Cœur de faux-filet limousin en pavé, sauce bordelaise	21,00 €

- MENU à 19,70 € -

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

Les entrées :

Velouté de céleri - Œuf bio mayonnaise
Hareng pommes tièdes – Tartare de betteraves et chèvre frais

Les plats :

Carré de cochon Caplain laqué au miel et coriandre
Cannellonis d'aubergines à l'agneau confit au thym
Langue de veau sauce moutarde à l'ancienne
Brochette de bœuf et poulet au saté

Les desserts :

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