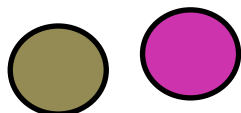


Pour les gourmets pressés. . .



Servi le midi sauf jours fériés



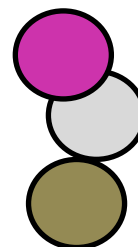
Nos Plats du moment

Le Cubisme €15.00

Jarret de veau de 72h en chapelure de persil plat,
Ecrasé de patate douce et coing rôti

Le Retour du marché €18.20

Suggestion de viande ou de poisson,
En fonction des produits du marché de saison

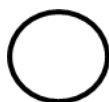


Notre sélection de viande de bœuf des vallées Angervines

« L'éleveur et l'oiseau » :

Cœur de Faux Filet 200gr.....	€16.70
Cœur de Faux Filet 350gr	€26.80
Bavette d'Aloyau 190gr.....	€17.90

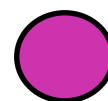
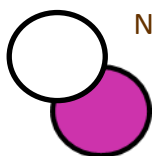
*Toutes nos viandes sont accompagnées de sauce béarnaise,
Pommes de terre grenailles et salade verte.*



* La marque « L'éleveur et l'oiseau » rassemble une dizaine d'éleveurs et relie élevage bovin, mise en valeur d'un territoire, protection de l'environnement et du Rôle des genêts (oiseau migrateur nichant dans les prairies).

Notre sélection de desserts :

Café gourmand	€9.50
Nage de fruits frais à l'Hibiscus	€5.80



● Prix nets saison Automne Hiver 2018-2019 TARIFS 2018, TVA 10% et service compris