

LA CARTE

POUR L'APÉRO

- PLANCHETTE CHARCUTERIE FROMAGE – 6,50€/PERSONNE
- PLANCHETTE CHARCUTERIE FROMAGE ACCOMPAGNÉE
DE SA COUPE DE CHAMPAGNE – 11€/PERSONNE
- Friture d'éperlan – 7€/PERSONNE

LES ENTRÉES

- PÂTÉ CROÛTE SALADE – 10,50€
- ŒUF EN MEURETTE – 11€
- Friture d'éperlan – 11€
- ENTRÉE DE SAISON – 9,50€
- SALADE PÉRIGOURDINE – 14€
- TATAKI DE THON EN CROÛTE DE SÉSAME – 13,50€
- FOIE GRAS AUX ÉCLATS DE TRUFFES, CHUTNEY MIRABELLES – 14€
- DUO DE DE SAINT-JACQUES ET CREVETTES
AU LAIT DE COCO CURRY – 17,50€

LES PLATS

- PALERON DE BŒUF BAIES DE GENIÈVRE – 14,50€
- ANDOUILLETTE AAAAA SAUCE CHAOURCE – 15€
- FILET DE DAURADE AU PAIN D'ÉPICES – 15€
- FAUX FILET MAÎTRE D'HÔTEL – 16€
- CÔTES D'AGNEAU RÔTIES – 17€
- FILET DE BAR À LA PROVENÇALE – 18€
- FILET DE BŒUF SAUCE MORILLES – 19€
- OSSO BUCCO DE LOTTE AU SAFRAN – 19€

LES SUGGESTIONS

TARTARE DE BŒUF, FRITES, SALADE – 16€
BACON-BURGER DE BŒUF, FRITES, SALADE – 16,50€
FRITURE D'ÉPERLAN, FRITES, SALADE – 16€

DESSERTS 5,90€

VACHERIN ANANAS MANGUE
CRÈME BRÛLÉE FLEUR D'ORANGER
PANNA COTTA PASSION
MOUSSE AU CHOCOLAT
PÂTISSERIE DU MOMENT

SUGGESTIONS DESSERTS

CAFÉ GOURMAND – 6,50€ (SUPP. MENU 2€)
CHAMPAGNE GOURMAND – 9,50€ (SUPP. MENU 5€)
GLACE OU SORBET 2 BOULES – 3,50€ (MENU 19,90€)
GLACE OU SORBET 3 BOULES – 4€ (MENU 29,90€)
COUPE COLONEL – 7,50€ (SUPP. MENU 2€)
COUPE DAME BLANCHE – 6,50€ (SUPP. MENU 2€)

ASSIETTE DE FROMAGES RÉGIONAUX – 5,50€