

## LA CARTE

### POUR L'APÉRO

PLANCHETTE FRITURE D'ABLETTES – 7€/PERSONNE  
PLANCHETTE DE CHARCUTERIE FROMAGE – 7€/PERSONNE

### LES ENTRÉES

ENTRÉE DE SAISON – 9€  
TERRINE MAISON – 10,50€  
SAUMON GRAVELAX ET GAMBAS GRILLÉES – 14€  
TARTARE DE LÉGUMES ET FETA – 11€  
FOIE GRAS MAISON COMPOTÉE D'ABRICOTS ET OIGNONS – 15€

### LES PLATS

AIGUILLETES DE POULET CROUSTILLANTES SAUCE PIQUANTE, FRITES, SALADE – 16€  
BURGER DE BŒUF, FRITES, SALADE – 16,50€  
ANDOUILLETTE AAAAA SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE – 15€  
ONGLET DE BŒUF COMPOTÉE D'ÉCHALOTES – 16€  
FILET DE SANDRE AU LARD – 18€  
FILET DE BŒUF SAUCE FORESTIÈRE – 20€  
FRITURE D'ABLETTES, FRITES, SALADE – 16€  
FILET DE TRUITE AUX AMANDES GRILLÉES, BEURRE CITRONNÉ – 16,50€

### LES DESSERTS 6€

CHARLOTTE POIRE CHOCOLAT  
BROWNIES  
TARTE DE SAISON  
VACHERIN FRUITS ROUGES  
CRÈME BRÛLÉE AU SUCRE MUSCOVADO

### LES SUGGESTIONS DESSERTS

CAFÉ GOURMAND – 7,50€ (SUPP. MENU 4€)  
CHAMPAGNE GOURMAND – 10€  
COUPE DAME BLANCHE – 7€ (SUPP. MENUS 3€)  
COUPE COLONEL – 7,50€ (SUPP. MENUS 3€)  
COUPE VACHERIN – 7€ (SUPP. MENUS 3€)  
GLACE OU SORBET 2 BOULES – 4€ (MENU 19,90€)  
GLACE OU SORBET 3 BOULES – 5€ (MENU 29,90€)  
DESSERT DU JOUR – 5€ (SELON DISPONIBILITÉ)

**ASSIETTE DE FROMAGES RÉGIONAUX – 7€**

## **MENU À 20€**

ENTRÉE DE SAISON  
TARTARE DE LÉGUMES ET FETA  
TERRINE MAISON  
FRITURE D'ABLETTES

ANDOUILLETTE AAAAA SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE  
ONGLET DE BŒUF COMPOTÉE D'ÉCHALOTES  
FILET DE TRUITE AUX AMANDES, BEURRE CITRONNÉ  
AIGUILLETTES DE POULET GRILLÉES SAUCE PIQUANTE

DESSERT AU CHOIX

## **MENU À 35€**

GRAVELAX DE SAUMON À L'ANETH ET GAMBAS GRILLÉES  
FOIE GRAS MAISON, COMPOTÉE D'ABRICOT ET OIGNONS

FILET DE BŒUF SAUCE FORESTIÈRE  
FILET DE SANDRE AU LARD

DESSERT AU CHOIX

## **MENU ENFANT 9,50€**

(JUSQU'À 12 ANS)

STEAK HACHÉ OU AIGUILLETTES DE POULET FRITES  
UNE BOULE DE GLACE  
UN SIROP OU DIABOLO





