

LA CARTE

POUR L'APÉRO

PLANCHETTE FRITURE DE JOËLS – 7€/PERSONNE
PLANCHETTE CHARCUTERIE FROMAGE – 7€/PERSONNE

LES ENTRÉES

VELOUTÉ DE HARICOTS BLANCS, ŒUF POCHÉ ET LARD – 10€
TERRINE MAISON – 10,50€
TATAKI DE THON – 15€
SALADE DE LÉGUMES RÔTIS, AIL NOIR ET MASCARPONE – 10€
FOIE GRAS MAISON, CHUTNEY POMMES – 15€
FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS ET ESCARGOTS PERSILLÉS – 15€

LES PLATS

ESCALOPE DE DINDE FAÇON CORDON BLEU, CRÈME DE MUNSTER – 16€
BACON BURGER DE BŒUF, FRITES, SALADE – 16,50€
ANDOUILLETTE AAAAA SAUCE CHAOURCE – 15€
PIÈCE DU BOUCHER SAUCE MARCHAND DE VIN – 16€
PAVÉ DE SAUMON, CRÈME DE CITRONS CONFITS – 18€
FILET DE BŒUF SAUCE POIVRE – 20€
FRITURE DE JOËLS, FRITES, SALADE – 16€
BRANDADE DE POISSONS, CRÈME D'AIL DOUX – 15€
SOURIS D'AGNEAU, JUS THYM MIEL – 18,50€

LES DESSERTS 6€

PUDDING COMME UN PAIN PERDU, CRÈME GLACÉE
POMME CONFITE TATIN ET SA GLACE
FONDANT AU CHOCOLAT
TARTELETTE DE SAISON
CRÈME BRÛLÉE ET SUCRE MUSCOVADO
DESSERT DU JOUR – 5€ (SELON DISPONIBILITÉ)

LES SUGGESTIONS DESSERTS

CAFÉ GOURMAND – 7,50€ (SUPP. MENU 4€)
CHAMPAGNE GOURMAND – 10€
COUPE DAME BLANCHE – 7€ (SUPP. MENU 3€)
COUPE COLONEL – 7,50€ (SUPP. MENU 3€)
COUPE D'AUTOMNE – 7€ (SUPP. MENU 3€)
GLACE OU SORBET 2 BOULES – 4€ (MENU 20€)
GLACE OU SORBET 3 BOULES – 5€ (MENU 35€)

ASSIETTE DE FROMAGES – 7€

MENU À 20€

VELOUTÉ DE HARICOTS BLANCS, ŒUF POCHÉ ET LARD
SALADE DE LÉGUMES RÔTIS, AIL NOIR ET MASCARPONE
TERRINE MAISON
FRITURE DE JOËLS

ANDOUILLETTE AAAAA SAUCE CHAOURCE
PIÈCE DU BOUCHER SAUCE MARCHAND DE VIN
BRANDADE DE POISSONS, CRÈME D'AIL
ESCALOPE DE DINDE FAÇON CORDON BLEU, CRÈME DE MUNSTER

DESSERT AU CHOIX

MENU À 35€

TATAKI DE THON
FOIE GRAS MAISON, CHUTNEY POMMES
FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS ET ESCARGOTS PERSILLÉS

FILET DE BŒUF SAUCE POIVRE
PAVÉ DE SAUMON, CRÈME DE CITRONS CONFITS
SOURIS D'AGNEAU ET SON JUS THYM MIEL

DESSERT AU CHOIX

MENU ENFANT 9,50€

(JUSQU'À 12 ANS)

STEAK HACHÉ OU JAMBON FRITES OU LÉGUMES
UNE BOULE DE GLACE
UN SIROP OU DIABOLO





