

**NOTRE ARDOISE EST PROPOSEE
UNIQUEMENT LE SOIR ET LE WEEK-END**

NOTRE ARDOISE

NOUVEAU À PARTAGER POUR L'APÉRO :

LE SAUCISSON DE 150G À PARTAGER AUX CHOIX :
Chèvre ou aux Noix ou Nature au sel de Guérande
8,50€

ENTRÉES :

ASSIETTE DE COCHONNAILLES ET FROMAGES AFFINÉS :
Saucisson du Marin affiné à l'ancienne en cheminée salé au gros Sel de Mer,
Chiffonnade viande séchée des Alpes, chorizo doux Ibérique, Jambon Serrano
Comté affiné 18 mois, Tomme de Savoie au lait cru
14,50€

Avocat aux crevettes, sauce cocktail « maison »
7,00€

Duo de tomates d'Antan et sa véritable mozzarella Di Buffala
9,80€

Saumon Gravlax « maison » à la crème d'aneth citronnée
12,90€

Salade de chèvre chaud sur toast au miel des fleurs,
Lardons et tomates cerise
8,50€

NOS PLATS :

Fish'n Chips, sauce tartare « maison », Frites fraîches et salade verte
14,90€

Daurade Royale servie entière 300/400 grammes, sauce Vierge
Purée de pommes de Terre « maison »
18,90€

Aile de Raie à la Grenobloise ou à la crème fermière
Riz blanc Basmati
15,80€

Notre Burger : LE BLUE DUCK
Faisselle fermière, marmelade d'oignons, poire fraîche, magret de canard,
steak haché, poitrine de cochon, sauce au bleu d'Auvergne,
Mayonnaise revisitée
16,80€

Tartare de Bœuf « Race Normande », préparé par nos soins,
Salade verte et frites fraîches
15,90€

Entrecôte « race Normande », 350 grammes
Sauce aux poivres verts ou sauce Camembert de Normandie
20,50€

Côte de veau « Française » 350/400 grammes,
Accompagnée de son vrai jus au thym, Pommes de Terre Grenailles sautées
25,00€

NOS DESSERTS :

Plateau de fromages Normand de la Maison Borniambuc

7,50€

Notre véritable Mont-Blanc : crème de marron de la maison Faugier

6,50€

Fromage blanc nature fermier aux choix :
Sucre, coulis de fruits ou confiture de lait

6,00€

Ile flottante « maison » et sa crème anglaise aux fèves de Tonka

6,00€

Brioche façon pain perdu au caramel beurre salé,
Boule de glace aux choix, chantilly « maison »

8,00€

Moelleux au chocolat et son caramel au beurre salé

5,90€

Nougat glacé au coulis de fruits rouges

6,50€

NOS GLACES ET SORBETS ARTISANALES :

Vanille Bourbon, Chocolat Grand Cru Valrhona, Fraîse, Café,
Caramel au beurre salé, Crème fraîche d'Isigny sur Mer, Pistache de Sicile,
Rhum Don Papa, Banane marbrée, Citron basilic, Citron jaune,
Pomme verte, Pomme cidrée, Framboise, Cassis noir

2,50€ La boule

LE CHEF CAVISTE VOUS PROPOSE

LES VINS ROUGE

PINOT NOIR

SANCERRE MAISON FOURNIER *Mmm* **26,00€**

SAINT EMILION « GRAND CRU »

CHÂTEAU HAUT PEPROUTAS 2018 **39,50€**

VERRE **10,50€**

PICHET 25CL **13,20€**

PICHET 50CL **26,50€**

CHINON

VIN BIOLOGIQUE « LES AMPOULES » 2020 **26,00€**

VERRE **6,50€**

PICHET 25CL **8,20€**

PICHET 50CL **16,60€**

BOURGEUIL

VIN BIOLOGIQUE « POIDS PLUMES » 2019 **26,00€**

VERRE **6,50€**

PICHET 25CL **8,20€**

PICHET 50CL **16,60€**

SAINT-JOSEPH

DE CHEZ OGIER 2018 **43,10€**

VERRE **11,50€**

PICHET 25CL **14,40€**

PICHET 50CL **28,80€**

PROVENCE ROSE

LES JOLIES FILLES 2020 « CUVÉE PRESTIGES » **26,60€**

VERRE **7,00€**

PICHET 25CL **8,90€**

PICHET 50CL **17,50€**

LES VINS BLANC

VIRE CLESSEE « VIEILLES VIGNES »
AUVIGUE 2017

40,80€

COTES DE GASCOGNE

UBY N°3 2019

24,00€

VERRE

4,60€

PICHET 25CL

8,00€

PICHET 50CL

16,00€

CHARDONNAY

MOULIN DE GASSAC 2019

24,80€

VERRE

6,70€

PICHET 25CL

8,30€

PICHET 50CL

16,60€

CHEVERNY

DOMAINE CADOUX 2018

23,60€

VERRE

6,70€

PICHET 25CL

7,90€

PICHET 50CL

15,90€

MACON VILLAGE

LES TROIS RIEUSES 2019

28,00€

VERRE

7,50€

PICHET 25CL

9,40€

PICHET 50CL

18,70€

SAINT-VERAN

DOMAINE DES CHARMONES 2020

33,40€

VERRE

8,80€

PICHET 25CL

11,20€

PICHET 50CL

22,30€