

# A TABLE !

## P'TIT CREUX

### LA QUICHE QUI REGALE ... 8€

Que ce soit pour démarrer votre repas ou pour accompagner votre apéritif, elle met tout le monde d'accord !

### FARANDOLE DE TARTINABLE ... 15€

Rillettes du chef, Guacamole & tortilla, Rillettes aux deux saumons, Cabri à tartiner, Toats.

### SAUCISSON DE LYON ... 6€

- Le Vigneron : Vin & Oignons
- Beaufort
- Myrtille
- Et quelques autres ;)

## PLANCHES GÉNÉREUSES

### PLANCHE MIXTE ... 23€

Charcuteries gourmandes & fromages fermiers, elle fait l'unanimité !



Charcuterie : **23€**



Fromage : **25€**

POSSIBILITE PLANCHE MIXTE POUR 1 PERSONNE : **17€**

*Nous sommes fiers de nos produits, votre dégustation se fera en toute transparence.*

*Nos Fromages & Charcuteries varient régulièrement.*

## ASSIETTES GOURMANDES

**A PARTAGER... OU PAS !**

### ESCARGOTS

Beurre persillé maison. 6 Pièces ... **8€**  
12 Pièces ... **15€**

### CAMEMBERT RÔTI ... 14€

120gr de Normandie, pointe de miel & huile d'olive, lichettes de pain grillé, charcuterie.

### OS A MOELLE ... 9.50€

TOUT CE QUI EN VAUT LA PEINE MÉRITE PATIENCE ...  
**ENVIRON 15 MIN DE CUISSON**

Os de boeuf en gouttière, sel de Guérande, paprika, huile d'olive, toast grillé.

### OEUFS COCOTTE ... 14€

Deux oeufs au jaune bien coulant, crème fraîche, emmental & cabri, huile d'olive & thym, mouillettes de pain grillé.

### SAUMON FUMÉ ... 16.50€

3 belles tranches de saumon fumé, émincé d'avocat, crème à l'aneth, citron jaune, toasts & beurre demi-sel.

## LES CROQUES

### L'ORIGINAL ... 12€

Béchamel by bacchus, jambon blanc persillé, emmental.

### LE NORMAND ... 13€

Sauce crémeuse a la moutarde, camembert & andouille de Vire, mozzarella.

### SAUMON ... 14€

Guacamole crémeux maison, saumon fumé, emmental.

## PLATS RECONFORTANTS

### SOUPE À L'OIGNON ... 12€

Beaucoup d'oignons, du vin bien évidemment, jus de veau, pain gratiné au fromage et les larmes de bonheur du Chef.

### LASAGNES A LA BOLO' ... 14€

Des couches de pâtes, de sauce tomate, de béchamel, de viande hachée & de fromage : comme un câlin en Italie a chaque bouchée.

### TARTIFLETTE ... 15€

Pommes de terre fondantes, lardons & oignons, Reblochon coulant, le tout gratiné et parsemé d'amour !

## CHEF ALEX EN FAIT TOUT

### UN PLAT !

INCONTOURNABLE DE LA CUISINE FRANÇAISE OU CRÉATION AUDACIEUSE, LE PLAT DU CHEF EST A DÉCOUVRIR SUR L'ARDOISE.

## DESSERTS

### CRUMBLE ... 6.50€

Des fruits juteux qui varient selon l'humeur du chef, de la pâte friable qui craque sous la dent... Juste irrésistible.

### TIRAMISU ... 7.50€

Recette originale, servi comme a la maison !

### CHOCOLATOMANE ! ... 7€

Fondant au chocolat (10min de cuisson) et boule de glace. Finit le summer body !

### TATIN ... 6.50€

Accompagnée de crème fraîche ou glace Vanille, elle est et restera RENVERSANTE.

### BOULE DE GLACES ... 6€

Glace artisanale Italienne, parfums au choix : Vanille, Chocolat, Caramel beurre salé, Pistache, Straciatella, Citron, Fraise, ...