Entrées

- Terrine de canard aux figues 4.90 €
- Rillettes aux deux saumons 5.20
- Tartare de tomates et mousse de chèvre frais en Terrine 4.90
- Tarte fondante de Terre aux Lardons et Camembert 4.90 €

Plats

- Steack tartare à l'italienne préparé 12.90 €
- Pièce du boucher grillée, sauce au choix 13.80
- Hamburger du chef 12.90

  Bleu, oignons rouges, tomates, salade
- Côte de cochon grillée au camembert 13.20
- Pavé de saumon crème de mangue et basilic 13.60

Sauces: poivre, camembert, poivrons ou ketchup

Accompagnements: frites, gratin dauphinois, flan de légumes, demi tomates basilic ou salade

Formules Midi 12€ à l'ardoise

- Plat du jour 9.90

Salades

César : Salade, tomate, croûtons à l'ail, blanc de poulet, sauce césar, copeaux de parmesan, olives noires mangées 11.60 €

Chèvre : Salade verte, tomates, figues, lardons fumés, toasts de chèvre miel et herbes de Provence 11.40 €

Italienne : Salade verte, pamplemousse, concombres, fonds d'artichauts, tomates, œuf dur, saumon gravlax maison, vinaigrette aux agrumes 12.40 €

Assiette de fromages 5.00 €

Desserts

- Crème brûlée pistache framboise 5.00 €
- Crumble pommes poires chocolat 4.90 €
- Fondant au chocolat, pepites et sauce chocolat blanc 5.00
- Café ou Thé gourmand 5.40 €

  Sup. sans menu 1.40 €
- Cheesecake aux myrtilles 5.00
- Gaufre de Liège au caramel beurre salé, glace vanille 5.20
- Coupe de glace: 1 boule 4.90
  - 2 boules 3.80
  - 3 boules 4.90

Parfums au choix:

Chocolat, fraise, vanille, caramel au beurre salé, citron, framboise, café, menthe, cassis

Au sujet du vrac maison

Vous les plats proposés sur notre carte sont faits maison, élaborés