

L'Heure Gourmande :

● Entrées :

- Velouté de champignons : 8,50 €
- Foie Gras de canard mi cuit confiture de Figue : 12,50 €
- Salade de chèvre chaud, magret canard séché, noix 9,50 €
- Planche Gourmande seul ou à Partager
1P : 13 € 2P : 18 €
- Entrée du moment (voir menu) : 6 €

● Plats :

- Tartare de boeuf, Frites salade : 15 €
- Burgers: Compotée d'oignons, Frites salade : 15 €
au choix : American cheese - Brie ou - végétarien
- Noix de Saint Jacques fondue de poireaux 19,50 €
huile de Parmesan
- Poisson "Selon arrivage" Poêlée légumes : 16,50 €
- Pièce du Boucher, entrecôte maturée : 18 €
Gratin de courgettes et légumes Poêlés
- Fondue de Fromage au siphon et sa charcuterie : 17 €
- Plat du moment (voir menu) : 14 €

● Fromage :

- Planche de Fromage confiture de mirabelle : 8,50 €

● Desserts:

- Baba au Rhum (chantilly et Glace au choix): 9€
- Thérapie au chocolat: 9€
- Tarte au citron déstructurée: 8,50€
- Profiteroles au chocolat: 9,50€
- Café Gourmand: 8€
- Dessert du moment (voir menu): 6€

● Glaces:

- chocolat Liégeois: 7,50€
- Café Liégeois: 7,50€
- Dame blanche: 7,50€
- Coupe Coponel: 7,50€
- Glaces et sorbets 1 Boule: 3€ 2 Boules: 4,50€

Parfums:

chocolat, café, vanille, Citron, Passion, Framboise