



## CARTE DU SOIR

### ENTRÉES

8€

Terrine campagnarde, salade verte et cornichons  
Velouté de Panais et pomme de terre  
Salade de lentilles et légumes de saison  
Bonbon de fêta en sauce tomate  
Petit tartare de boeuf au couteau, salade verte

### PLATS

accompagnement: poêlée de légumes et polenta

|                                                          |     |
|----------------------------------------------------------|-----|
| Gratin de ravioles au fromage et poêlée de légumes       | 15€ |
| Tartare de Boeuf au couteau, potatoes et salade verte    | 16€ |
| Gratin d'Andouillette et pomme de terre, sauce moutardée | 17€ |
| Pavé de Saumon, sauce vierge aux agrumes                 | 18€ |
| Magret de Canard sauce roquefort ou poivre vert          | 18€ |
| Grenouilles en persillade maison                         | 19€ |

### FORMULES GRENOUILLES

|                                          |     |
|------------------------------------------|-----|
| Plat seul (300g)                         | 19€ |
| Plat + Fromage ou Dessert                | 25€ |
| Plat + Verre de vin                      | 24€ |
| Plat + Fromage ou Dessert + Verre de vin | 29€ |

### FROMAGES

|                      |         |           |
|----------------------|---------|-----------|
| Saint Marcellin      | Demi 5€ | Entier 7€ |
| Assiette de Fromages |         | 7,50€     |
| Faisselle à la crème |         | 5€        |

### DESSERTS "Faits Maison"\*

7€

Tarte pralines  
Gâteau à l'ananas  
Mousse fruits rouges  
Coupe glacée (vanille, marron, crème de marron) et chantilly au siphon

Prix nets, service compris.  
Eaux rendues potables par traitements.

\* Fait Maison = élaboré sur place à partir de produits bruts