



**Nos propositions de plats\***  
**à partir**  
**Vendredi 20 décembre 2025**



**\* sous réserve  
disponible  
le dimanche**

	Fours apéritifs	3,50€	Les 100grs
	½ Pamplemousse cocktail	4,15€	Pièce
	Coquille au saumon	5,10€	Pièce
	Terrine St Jacques	4,35€	Les 100grs
	Coquille St Jacques	5,70€	Pièce
	Quiche Berrichonne	1,640€	Les 100grs
	Pâté Chartrain	4,30€	Pièce
	Bouchée à la reine (ris de veau)	4,95€	Pièce
	Feuilleté St Jacques	5,25€	Pièce
	Quiche brie, comte, Robert (lardons)	1,660€	Les 100grs
	Salade d'Automne (Choux-vert, raisins, noix, emmental, vinaigrette)	1,795€	Les 100grs
	Salade Milanaise (Pomme de terre, tomate, œuf dur, mayonnaise)	1,480€	Les 100grs
	Galantine de Canard aux poivres verts	3,54€	Les 100grs
	Foie gras de Canard entier	9,07€	Les 50grs
	BOUDIN BLANC nature	2,66€	Les 100grs
	BOUDIN BLANC Truffée	4,36€	Les 100grs
	La choucroute nouvelle « garnie » .....	À partir de	La part 350grs
	Saucisse francfort, petit salé, saucisson ail, saucisson	8,60€	
	Morteau, poitrine cuite ou fumée		
	Paleron de Bœuf sauce madère	9,95€	La part 250grs
	Paëlla au poulet	8,80€	Pièce 500grs
	Chili con carne	8,40€	La part 300grs
	Lentilles, petit salé, saucisse fumée	8,70€	La part 400grs
	Brandade de morue	6,95€	Les 300grs
	Pommes dauphines	2,95€	Lot 6
	Poêlée pommes de terre à la gersoise	4,24€	Les 200grs
	Galette de pommes de terre	2,10€	Pièce 80grs
	Lasagnes à la bolognaise	7,45€	Les 350grs
	Poulet rôti	1,715€	Les 100grs
	Jambon à l'os	2,975€	Les 100grs
	Tripes à la mode Caen	5,45€	Les 300grs
	Flan noix de coco	2,05€	Les 100grs
	Far breton	1,75€	Les 100grs
	Gâteau de Semoule	1,17€	Les 100grs
	Croquant au chocolat	3,00€	Pièce

Ouvert Lundi 22 décembre de 8h15 à 13h et 15h à 18h