

Menu Marché 19,90

Entrée du Jour

Plat du Jour

Dessert

Entrée-Plat ou Plat-Dessert 17

Plat du jour 12

Du Lundi au Vendredi
Midi et Soir

Menu Douceur 39,90

Six Huîtres Marennes d'Oléron n°3

Ou

Terrine Caïon-Volaille

Ou

Œufs en Meurette Revisité

Paleron de Bœuf Confit aux Carottes,
Amandines Vapeur

Ou

Filet de Corégone (Féra), Homardine,
Purée de PDT, Légumes

Dessert

Menu Quart de Cercle

49,90

Omble Chevalier « Pêche Locale »
et Saumon Fumés par nos Soins,
Méli-Mélo de Saison

Ou

Velouté de Potimarron au Foie Gras de Canard

Noix de Saint-Jacques de Saint-Brieuc Rôties,
Emulsion de Homard, Fettuccini, Petits Légumes

Ou

Tournedos de Cerf au Lard, Purée de PDT Truffée, Légumes

Ou

Filet de Bœuf Charolais, Pleurôtes, Pommes Frites

Dessert du Pâtissier

Tarif en Euros

T.V.A. 10 %
incluse

Entrées et Salades

Entrée du Jour 8

Œufs en Meurette Revisités 9.5

Notre Terrine Caïon-Volaille 9.5

Omble Chevalier « Pêche Locale » 12
et Saumon Fumés par nos Soins, Méli-Mélo de Saison

Velouté de Potimarron au Foie Gras de Canard 12

Six Huîtres Marennes d'Oléron n°3 12.90

Salade Aravis 14

(Jambon Duroc Affiné, Toasts Reblochon, Œuf Parfait)

Salade César 15

(Emincé de Volaille, Copeaux Parmesan, Œuf Parfait, Croûtons)

Notre Terrine de Foie Gras de Canard, Pain de Mie Toasté 22

Le Saumon

Tataki de Saumon Sésames Noirs et Blancs, Sauce Soja, Légumes 23

Tartare de Saumon Minute 23

Frites Maison et Salade de Saison

Pavé de Saumon Poêlé, Emulsion Homardine 23

Frites Maison et Salade de Saison

Burger au Saumon Fumé Par nos Soins 23

Frites Maison et Salade de Saison

Filet de Corégone (Féra), Homardine 23

Purée de Pommes de Terre, Légumes

Tarif en Euros

T.V.A. 10 % incluse

Volaille

Notre Phô de Volaille Thaï, Légumes et Fettuccini 19

Suprême de Volaille à la Crème 19
(Frites Maison et Salade de Saison)

Volaille Savoyarde 23
Suprême de volaille, Jambon Duroc, Reblochon
(Frites Maison et Salade de Saison)

Tournedos de Cerf au Lard, Purée de PDT Truffée, Légumes 29

Burger Caïon-Ronzy : 23
Pain Maison, effiloché de Cabecero (Porc), Ronzy (Fromage de Poisy), Tomates Confites,
Pickel's d'Oignons Rouges Maison, Salade

Bœuf

Steak Haché de Bœuf Minute, Œuf à Cheval 18

Paleron de Bœuf Braisé aux Carottes, Amandines Vapeur 19

Burger Savoyard : 23
Pain Maison, Steak Haché de Bœuf Minute, Jambon Fumé, Reblochon, tomates Confites,
Pickel's d'Oignons Rouges Maison, Salade

Steak Tartare Tradition de Filet de Bœuf Charolais 26

Filet de Bœuf Charolais aux Pleurôtes 29

Tournedos de Bœuf Charolais Rossini,
Escalopes de Foie Gras Poêlées, Truffes 42

(Frites Maison et Salade de Saison)

Tarif en Euros

T.V.A. 10 % incluse

Pâtes

Fettuccini Maison, Pleurôtes, Grana Padano 17

Fettuccini Maison, Effiloché de Caïon à l'ancienne 19

Cassolette de Noix de Saint-Jacques de Saint-Brieuc,
Emulsion de Homard, Fettucini Maison, Petits Légumes 29

Le Coin Végétal (sans produit d'origine animale)

Assiette de Frites Maison 5

Bowl de Légumes du Moment 10

Fromages et Desserts

Fromage Blanc 4 — Les Affinés 8

Dessert du Pâtissier 8

Café Gourmand 10 ; Thé Gourmand 10

Café 2

Eau Minérale Litre 6

50 cl 4

REGLEMENTS ACCEPTES : ESPECES, CHEQUE, CARTE BANCAIRE, TICKETS RESTAURANT

DERNIERES PRISES DES COMMANDES, 14 HEURES ET 21 HEURES

TABLEAU DES ALLERGENES SUR DEMANDE, MERCI

Tarif en Euros

T.V.A. 10 % incluse