

NOS ENTRÉES

PLANCHE DE CHARCUTERIE (2P) 160G	12.00€
RONDE D'ESCARGOT À LA PROVENÇALE Allergène : B / K / M	10.00€
GASPACHO, ŒUF, GRESSIN JAMBON DE SAVOIE Allergènes : A / K / M	8.00€
POIVRONS MARINÉS	6.00€
TARTINES DE CAVIAR D'AUBERGINE	6.00€
TOMATES DE L'ARRIÈRE-PAYS, BURRATA, ANCHOÏADE	9.00€
TARTELETTE PIEDS DE COCHON, SAUCE RAVIGOTE Allergène : A / B / F / K	7.00€

NOS SALADES

	PETITE	GRANDE
SALADE D'ÉTÉ Salade, melon, Jambon de Savoie, Mozza, Tomates.	9.00€	16.00€
SALADE POULET À L'ESTRAGON Salade, Blanc de poulet, Estragon, Tomates, Oignons Frit, Œuf pickles	9.00€	16.00€
SALADE CÉSAR Salade, Poulet, Lard Paysan, Croutons, Tomates, Copeaux de Parmesan, Œuf pickles	9.00€	16.00€
SALADE FAÇON NIÇOISE Salade, Pommes de Terre, Haricots Verts, Oignon, Tomates, Herbes, Vinaigrette	9.00€	16.00€

NOS PLATS

“LA CUISINE, C'EST L'ENVERS DU DÉCOR, LÀ OÙ S'ACTIVENT LES HOMMES ET FEMMES POUR LE PLAISIR DES AUTRES...”

BERNARD LOISEAU

NOIX DE BASSE CÔTE GRILLÉE (MONTBÉLIARD, 350G MINI) Croquets, Girolles, sauce aux poivres.	27.00€
TARTARE DE BŒUF EN DEUX VERSANTS (300G) Tartare au couteau au poivre de Cassis, Tartare haché sauce du Chef, Crème d'Herbes.	26.00€
MAGRET DE CANARD (400G) Roti sur la peau, servi rosé. Jus d'Hibiscus épicé, Pêche, Ratatouille. Duck breast Roasted on the skin, served rosé.	29.00€
1/2 MAGRET DE CANARD Roti sur la peau, servi rosé. Jus d'Hibiscus épicé, Pêche, Ratatouille.	20.00€
MIGNON DE PORC Ananas, Poivrons confits, Ratatouille.	23.00€
PIÈCE DU BOUCHER (250G DE FAUX FILET) Croquets, Girolles, Sauce aux Poivres	23.00€
TAGLIATELLES AUX 2 SAUMONS Tomates cerises, Citron, Sauce Agrumes. Allergènes : F	16.00€

NOS DESSERTS

RIZ AU LAIT, IBISCUS, PRALIN, CAMEL BEURRE SALÉ	8.00€
MOUSSE AUX CHOCOLAT, POIVRE DE TIMUTE	6.00€
TIRAMISU AUX FRUITS ROUGES	8.00€
TARTE TATIN	10.00€

MENU CHAMPION JUSQU'À 10 ANS

12.00€

Steak haché, Tartiflette ou Jambon
Ratatouille ou Tagliatelles
Dessert : 1 boule de glace