

ENTRÉES

Terrine de campagne tradition maison
Salade de rosette, œuf dur, dès de
fromage, tomates, radis
Julienne de carottes et céleri au citron
confit, crevettes, féta, oignons pickles

Pièce de bœuf (UE), frites maison,
sauce poivre

Filet mignon de porc à la plancha,
polenta crémeuse, sauce roquefort
Filet de lieu noir, cocotte de légumes
aux épices douces

Saucisse de Morteaux IGP(160grs)
mijoté de lentilles vertes au thym et ail
(+2€)

DESSERTS

Tiramisu mascarpone aux fraises
Verrine bananes rôties, brioche
perdue, mousse caramel beurre salé
Panna cotta chocolat, chantilly et
brisures d'oreo

E+P ou P+D ou Plat Seul = 16.10€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT = 17.90€

VIANDES XXL

| | |
|--|--------|
| Saucisse artisanale XXL (250g)..... | 16.50€ |
| Magret de canard (390g)..... | 19.90€ |
| Entrecôte de bœuf (300g)..... | 22.50€ |
| Tartare de bœuf au couteau (180g)..... | 15.50€ |
| Andouillette artisanale à la ficelle (220g)..... | 16.90€ |

GARNITURES

Frites maison ou
salade verte

SAUCES

Poivre, Roquefort, Moutarde,
Beurre maître d'hôtel

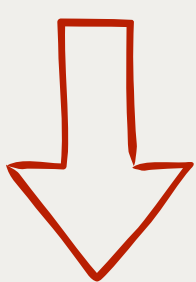
LES SALADIERS

César.....17.50€

(Poulet, tomates cerises, pickles, parmesan,
romaine, croûtons, œuf dur)

Crevettes, saumon fumé....17.90€

(tomates cerises, crème aneth, pickles, féta)



**ENTRÉE ou DESSERT
DU MENU DU JOUR + 3.50€**

LES COUPES GLACÉES

Dame Blanche

Glace vanille, sauce chocolat, amandes grillées ,
chantilly

Fraises Melba

Glace vanille, fraises fraîches, meringues, chantilly
et coulis

Caramelo

Glace caramel, caramel beurre salé, croquant
caramel, chantilly

7.50€