Nos Entrées

-Cromesquis de Volaille aux Cèpes, Crémeux de Riz Noir----------12€00
-Rillettes aux 2 Saumons et son Pain aux Céréales ----------11€00
-Velouté de Butternut, Graines de Courge et Crème au Bleu----------11€00
-Œufs Cocotte au Foie Gras----------12€00
-Cassolette de 12 Escargots au Beurre Persillé----------15€00
-Foie Gras de Canard au Sauternes, Chutney de Pommes et son Pain aux Céréales----------16€00

Nos Poissons

-Pavé de Saumon à la Crème d'Aneth, Tagliatelle aux Œufs Frais----------21€00
-Filet de Bar au Beurre Blanc, Mousseline de Chou-Fleur et Légumes----------25€00
-St Jacques au Beurre Blanc, Mousseline de Chou-Fleur et Légumes ----------28€00

Salade

-Salade César *(Salade, Poulet Pané, Croûtons de Pain, Tomates, Sauce César)* ----------19€00

Nos Plats Végétariens

-Assiette Végétarienne *(Galette de Lentilles-Poivrons-Courgettes-Emmental, Grenailles, Mousseline de Chou Fleur et Légumes)* ----------18€00
-Burger Végétarien *(Pain aux 3 Céréales Bio, Galette de Lentilles-Poivrons-Courgettes-Emmental, Fromage de Brebis, Confit D'oignons et Sauce Tomate Maison)*, Frites Maison et Salade ----------21€00
-Camembert Rôti 250gr au Thym et au Miel, Grenailles, Salade et ses Toasts ---------- 16€00

Nos Prix s'entendent TTC

**Tous nos Plats sont Faits Maison sauf Galette Végé et Poulet Pané*

Nos Viandes

-Camembert Rôti 250gr au Thym et au Miel, Grenailles, Salade, Charcuterie et ses Toasts ---------- 19€00

-Tartare de Bœuf VBF Préparé, Frites Maison et Salade ----------21€00

-Tartare de Bœuf VBF Préparé à l'Italienne *(Pesto, Grana Padano et Tomates Confites)*, Frites Maison et Salade ----------22€00

-Le Burger au Poulet *(Pain aux 3 Céréales Bio, Poulet Pané, ,Confit d'Oignons, Sauce Tomate Maison, Sauce Tartare)*, Frites Maison et Salade ----------21€00

-Le Burger du Compostelle *(Pain aux 3 Céréales Bio, Steak de Bœuf VBF, Fromage de Brebis, Confit d'Oignons et Sauce Tomate Maison)*, Frites Maison et Salade ----------23€00

-Paleron de Bœuf Façon Civet, Purée de Pommes de Terre
(Paleron Effiloché avec Cuisson Longue au Vin Rouge, Lard)----------21€00

-Cuisse de Canard Confite IGP Sud-Ouest, Compotée d'Oignons Rouges et Purée de Pommes de Terre----------21€00

-Magret de Canard Entier, Sauce Poivre Vert, Frites Maison et Salade ----------26€00

-Filet de Bœuf à la Plancha Sauce Bordelaise , Frites Maison ----------28€00

-Ris de Veau et son Jus Corsé au Porto, Lardons et Petits Oignons, Grenailles Persillées et Mousseline de Chou Fleur ----------28€00

Nos Desserts

-Assiette de Fromages (4 Sortes)---------- 9€50

-Coupe de Glace ou Sorbet *(La Boule)* ----------3€00

-Baba à la Bordelaise, Crème Vanille/Rhum-Raisin----------9€50

-Tartelette au Citron Meringuée----------9€50

-*Macaron au Chocolat*----------9€50

-*Craquant aux Fruits Exotiques*
(Croustillant aux Pétales de Maïs, Marmelade aux Fruits de la Passion, Mangue, Banane, Ananas, Mousse Passion et Coque au Chocolat Blanc)----------9€50

-Dame Blanche *(3 Boules Vanille, Sauce Chocolat et Chantilly Maison)*----------9€50

-Chocolat Liégeois *(3 Boules Chocolat, Sauce Chocolat et Chantilly Maison)* ----------9€50

-Café Liégeois *(3 Boules Café, Espresso et Chantilly Maison)*----------9€50

-Café Gourmand (5 Pièces)---------- 10€50

-Thé Gourmand (5 Pièces)---------- 11€50

-Soufflé au Grand Marnier *(à commander en début de Service)* ----------11€50

Menu Enfant 14€00

Crudités ou Saucisson
Steak Haché ou Aiguillettes de Poulet Panées / Frites Maison
Deux Boules de Glace

Nos Prix s'entendent TTC

**Tous nos Plats sont Faits Maison sauf Poulet Pané, Glaces et Sorbets*