# CARTE DU SOIR

## ENTRÉES 8€

Terrine campagnarde
Croustillant de chèvre chaud et magret fumé
Salade de Hareng et pois-chiches au cumin
Croque monsieur
Salade tomates et mozzarella
Petit tartare de boeuf

## PLATS accompagnements: poêlée de légumes et pommes de terre grenailles

| | |
|---|---|
| Entrée grand format | 12€ |
| Andouillette sauce moutarde | 17€ |
| Assiette végétarienne [1] | 15€ |
| Tartare de Boeuf haché minute | 16€ |
| Pavé de Saumon en sauce vierge | 18€ |
| Entrecôte de Boeuf charolais sauce forestière | 18€ |
| Grenouilles en persillade maison | 19€ |

1 gratin de chou-fleur et courgette, poêlée de légumes

## FORMULES GRENOUILLES

| | |
|---|---|
| Plat seul (300g) | 19€ |
| Plat + Fromage ou Dessert | 25€ |
| Plat + Verre de vin | 24€ |
| Plat + Fromage ou Dessert + Verre de vin | 29€ |

## FROMAGES

| | | |
|---|---|---|
| Saint Marcellin | Demi 5€ | Entier 7€ |
| Assiette de Fromages | | 7,50€ |
| Faisselle à la crème ou coulis de fruits rouges | | 5€ |

## DESSERTS "Faits Maison"* 7€

Cake aux éclats de chocolat
Tarte aux pommes
Coupe glacée (Vanille, pistache, praliné) et chantilly
Ile flottante

Prix nets, service compris.
Eaux rendues potables par traitements.

* Fait Maison = élaboré sur place à partir de produits bruts