



La Renardière

Quiches con insalata ⁽¹⁰⁾

Lorraine pancetta e formaggio ⁽¹⁻³⁻⁷⁾	9,00 euro
Spinaci*, formaggio di capra, semi di girasole ⁽¹⁻³⁻⁷⁾	9,00 euro
Quiche del giorno ⁽¹⁻³⁻⁷⁾	9,00 euro

“Omelettes” con insalata ⁽¹⁰⁾

Preparate con uova bio da galline nutrite con semi di canapa

Omelette con formaggio e prosciutto cotto ⁽³⁻⁵⁻⁷⁾	9,50 euro
Omelette con formaggio e funghi* ⁽³⁻⁵⁻⁷⁾	9,50 euro
Omelette mista con formaggio, prosciutto cotto e funghi* ⁽³⁻⁵⁻⁷⁾	10,00 euro

Zuppa

Velouté del giorno ⁽¹⁻⁷⁻⁸⁾	9,00 euro
---------------------------------------	-----------

Tris di formaggi francesi ⁽⁷⁻⁸⁾

12,00 euro

Le insalate “La Renardière”

Niçoise con fagiolini*, patate, uova sode, insalata, tonno, alici, peperoni, pomodori, cetrioli, olive ⁽³⁻⁴⁻¹⁰⁾	12 euro
Chèvre chaud insalata mista, pomodori, patate, fagiolini*, crostini di formaggio di capra caldo ⁽⁷⁻¹⁰⁾	12 euro

Pesce

Ostriche <i>Fine de claire</i>	4,00 euro l'una
Gratinato di ombrina* e gamberi* con salsa bianca e scalogno con insalata ⁽¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁷⁻¹⁰⁾	15 euro
Tartare di avocado con gamberone* grigliato e mousse di tonno a base di formaggio fresco con insalata ⁽²⁻⁷⁻¹⁰⁾	12 euro

Piatti del giorno *chiedere al personale*

Cestino di baguettes “le Levain”	1,50 euro
Acqua microfiltrata	2,00 euro

Crepes salate con insalata ⁽¹⁰⁾

Preparate con uova bio da galline nutrite con semi di canapa

Crepe formaggio e prosciutto cotto ⁽¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁾	9,50 euro
Crepe formaggio e funghi* ⁽¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁾	9,50 euro
Crepe mista con formaggio, prosciutto cotto e funghi* ⁽¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁾	10,00 euro
Crepe con salmone affumicato scozzese selvatico, formaggio fresco alle erbe e rughetta ⁽¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁾	14,00 euro

“Les Croques” con insalata ⁽¹⁰⁾

Monsieur ⁽¹⁻⁵⁻⁷⁾	10,00 euro
Madame con uova bio da galline nutrite con semi di canapa ⁽¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁾	13,00 euro

Fois gras di anatra maison

15,00 euro

Lumache alla Bourguignonne

Con burro aglio e prezzemolo ⁽⁷⁾

6 pz	9,00 euro
12 pz	18,00 euro

Carne

Filetto al pepe 150 g con patatine fritte maison e insalata ⁽⁵⁻⁷⁻¹⁰⁾	23 euro
Filetto alla piastra 150 g con patatine fritte maison e insalata ⁽¹⁰⁾	23 euro
Steak tartare filetto di 150 g con patatine fritte maison e insalata ⁽³⁻¹⁰⁾	21 euro
Magret di anatra con purée di sedano rapa e patate ⁽⁵⁻⁷⁻⁹⁾	21 euro
Tournedos Rossini con funghi* e patate fritte maison ⁽¹⁻⁵⁾	31 euro

Dessert maison ⁽¹⁻³⁻⁷⁾

Mousse al cioccolato 60% cacao e uova bio	6,00 euro
Tarte Tatin con “crème fraîche” o gelato alla vaniglia	6,00 euro
Iles flottantes	6,00 euro
Dessert del giorno	7,00 euro
Café gourmand caffè con 4 mini-desserts	6,00 euro