



UNE ENVIE DE VIANDE

<i>Onglet de Boeuf « façon Tuilerie » jus corsé</i>		<i>20,00€</i>
<i>Escalope de veau sauce crème et champignons</i>		<i>18,50€</i>
<i>Escalope de veau façon Viennoise</i>		<i>17,00€</i>
	<i>Viennois citron</i>	<i>crème champs</i>
<i>Cordon bleu de veau</i>	<i>19,00€</i>	<i>20,50€</i>
<i>Cordon bleu au chèvre</i>	<i>20,50€</i>	<i>22,00€</i>
<i>Cordon bleu au Munster de la Ferme</i>	<i>20,50€</i>	<i>22,00€</i>
<i>Faux-filet Charolais, beurre « Maître d'hôtel »</i>		<i>20,00€</i>
<i>Faux-filet Charolais, sauce crème champignons</i>		<i>21,50€</i>
<i>Faux-filet Charolais au Foie gras et jus au thym</i>		<i>23,00€</i>
<i>Faux-filet Charolais Gatiné au Munster et jus de viande</i>		<i>22,00€</i>

UNE ENVIE DE POISSON

<i>Filet sandre façon terre et mer, foie gras et jus de viande</i>	<i>22,00€</i>
<i>Filet de sandre, sauce au vin blanc</i>	<i>20,00€</i>
<i>Filet de St-Pierre, sauce au vin blanc</i>	<i>20,00€</i>
<i>Trio de poissons, sauce vin blanc</i>	<i>21,00€</i>

TOUS NOS PRIX SONT NETS, TAXES ET SERVICE COMPRIS
LES PLATS FAIT MAISON SONT ELABORES SUR PLACE A PARTIR DE PRODUITS FRAIS

Vous êtes allergiques? Faites-nous en part. Des informations sur les allergies, à déclaration obligatoire, contenus dans les plats vous seront transmises par le personnel du restaurant.



