

Salle de réception

PRIVATISATION SUR DEMANDE : REPAS À TABLE, BUFFET, LOCATION DE SALLE

DEVIS SUR MESURE : CONTACTEZ
0139696951



Nos Formules midi

DU MARDI AU VENDREDI MIDI

ENTRÉE + PLAT 25,00€

PLAT + DESSERT 25,00€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 32,00€

TERRINE MAISON, TOASTS GRILLÉS

OEUF MAYONNAISE ET SES CONDIMENTS

6 GROS ESCARGOTS DE BOURGOGNE

SALADE MARITIME

DEMI CAMEMBERT RÔTI AU MIEL, AIL ET ROMARIN

PLAT DU JOUR OU PÂTES DU JOUR

CRUMBLE POMME-RHUBARBE-FRAMBOISE

CHARLOTTE FRAISE-PISTACHE

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE DE MADAGASCAR

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR VALRHONA 70%

TOUTES LES ROUTES MÈNENT AU RHUM, ET À
SON BABA MAISON

CAFÉ OU THÉ GOURMAND (SUP 2€)

Menu du Petit Chers

SAUF DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS

ENTRÉE + PLAT 35€

PLAT + DESSERT 30€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 42€

OEUF DORÉ À LA CRÈME DE TRUFFE,
POÊLÉE DE CHAMPIGNONS FRAIS

TARTARE DE SAUMON ET LÉGUMES CROQUANTS

BURRATA CRÈMEUSE, TOMATES TRICOLORES

MÉDAILLONS D'ESPADON SNACKÉS,
TAGLIATELLES DE COURGETTES

PLUMA DE PORC MARINÉE, AUBERGINES À LA
CAPONATA

POIRE DE BOEUF, FRITES MAISON ET SALADE
MESCLUN, SAUCE POIVRE AU COGNAC

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR VALRHONA

TOUTES LES ROUTES MÈNENT AU RHUM, ET À
SON BABA MAISON

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE DE MADAGASCAR

CRUMBLE POMME-RHUBARBE-FRAMBOISE

CHARLOTTE FRAISE-PISTACHE

CAFÉ OU THÉ GOURMAND (+2€)

Nos Entrées

À PARTAGER :

TERRINE MAISON 7€, CHIFFONADE CEBO IBÉRIQUE 12€,
FUET IBERIQUE NATURE/ TRUFFE 7€/8€),
DEMI CAMEMBERT RÔTI AU MIEL 7€

FOIE GRAS MI-CUIT MAISON,
CHUTNEY D'OIGNONS ET FRAMBOISES, TOASTS GRILLÉS 19,80€

OEUF DORÉ À LA CRÈME DE TRUFFE,
POÊLÉE DE CHAMPIGNONS FRAIS 15,50€

TARTARE DE SAUMON ET LÉGUMES CROQUANTS 14,50€

BURRATA CRÉMEUSE, TOMATES TRICOLORES 15€
(PESTO DE BASILIC, CRÈME DE BALSAMIQUE)

GROS ESCARGOTS DE BOURGOGNE

6 PIÈCES - 10€

12 PIÈCES - 19€

Nos Salades

BOWL DE QUINOA D'ÉTÉ 19€

(SALADE MESCLUN, QUINOA, BILLES DE MOZZARELLA,
ARTICHAUT, TOMATES SÉCHÉES, CEBO IBÉRIQUE,
PARMESAN, PESTO DE BASILIC)

SALADE MARITIME 19€

(SALADE MESCLUN, TOMATES CERISES, CREVETTES, SAUMON
FUMÉ, CARRÉS COMTÉ 18 MOIS, CROÛTONS AUX HERBES,
SAUCE VIERGE)

MENU ENFANT

15€

SIROP, DIABOLO, JUS DE FRUITS

STEAK HACHÉ FRAIS / AIGUILLETES DE POULET PANÉES,
FRITES, PURÉE OU PÂTES

1 BOULE DE GLACE AU CHOIX

Nos Poissons

**TARTARE DE SAUMON ET AVOCATS, FRITES
SALADE 21€**

**MÉDAILLONS D'ESPADON SNACKÉS, TAGLIATELLES DE
COURGETTES 26€**

(VINAIGRETTE HUILE DE SÉSAME, AIL ET GINGEMBRE)

**NOIX DE ST JACQUES FLAMBÉES, PURÉE
MAISON ET ENDIVES BRAISÉES 28€**

Nos Viandes

**BURGER DU P'TIT CHESS, FRITES MAISON ET
SALADE MESCLUN 19€**

(PAIN BRIOCHÉ, STEAK HACHÉ (150G), TALLEGIO, COMTÉ, SAUCE
COCKTAIL MAISON, OIGNONS, TOMATES, CORNICHONS)

**TARTARE DE BOEUF PRÉPARÉ PAR NOS SOINS, FRITES
ET SALADE 19€**

(STEAK 180G, CÂPRES, CORNICHONS, OIGNONS, SAUCE COCKTAIL)

**ENTRECÔTE ANGUS GRILLÉE (320G), SAUCE AU BLEU
ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX 32€**

**PLUMA DE PORC MARINÉE, AUBERGINES À LA
CAPONATA 24€**

BOL DE LÉGUMES 5,00€ / BOL DE PURÉE : 5,00€
**SUPPLÉMENT SAUCE (SAUCE POIVRE, SAUCE TRUFFE,
MAYONNAISE MAISON) 1,50€**
CHANGEMENT DE GARNITURE 2,00€

TOUTES NOS VIANDES À LA CARTE SONT D'ORIGINE FRANÇAISE / UE

ASSIETTE DE NOTRE MAÎTRE ARTISAN

FROMAGER 11€

(4 FROMAGES DU MOMENT, SALADE MESCLUN)

Nos Desserts maison

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR VALRHONA GUANAJA 70% 9€

**TOUTES LES ROUTES MÈNENT AU RHUM,
ET À SON BABA 9€**

**CRUMBLE POMMES RHUBARBE FRAMBOISE,
CRÈME FRAÎCHE FERMIÈRE 9€**

CHARLOTTE FRAISE-PISTACHE 9€

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE DE MADAGASCAR 9€

LE VRAI CAFÉ GOURMAND 10€

THÉ GOURMAND 12€

CHOCOLAT CHAUD GOURMAND 12€

CHAMPAGNE GOURMAND 17€

RHUM ARRANGÉ GOURMAND 14€

BOULE DE CRÈME GLACÉE MAISON ANTOLIN

**(VANILLE DE MADAGASCAR, CHOCOLAT NOIR, CAFÉ MOKA, Caramel au
Beurre Salé, Fraise, Pistache, Madeleine, Rhum Raisin)**

SORBET MAISON ANTOLIN

**(CITRON BASILIC, CITRON VERT, CASSIS, PÊCHE DE
VIGNE, POIRE, MANGUE, RHUBARBE, POMME)**

1 BOULE 3€

2 BOULES 6€

3 BOULES 8€

2 BOULES BIEN ARROSÉES (VODKA, CALVA ...) 10€