



CARTE DU DÉJEUNER

VENTE À EMPORTER

ENTRÉES

5€

Petit tartare de Boeuf au couteau, salade verte
Assortiment de charcuteries
Flan aux Poireaux en vinaigrette au cidre et moutarde à l'ancienne
Velouté de panais et pomme de terre, croûtons
Salade de lentilles et truite fumée, légumes de saison
Crèmeux de chèvre et miel, concassé de noisettes

PLATS

accompagnement plats du jour: gratin de chou-fleur

Rôti de Porc dans son jus *	10€
Gambas en persillade *	10€
Tartare de Boeuf au couteau, potatoes et salade verte	13€
Blanquette de Veau, riz camarguais	13€
Crumble de potimarron et noix gratiné au bleu d'Auvergne	12€
Gratin d'Andouillette et pomme de terre, crème moutardée	14€
Quenelle de Brochet en sauce tomate gratinée au parmesan	14€
Cuisses de Grenouilles en persillade maison	17€

DESSERTS MAISON

3,50€

Tarte citron
Gâteau au fromage
Faisselle au coulis de fruits rouges

FORMULES

Entrée + Plat du jour (*)	14€
Plat du jour (*) + Dessert	13€
Entrée + Plat du jour (*) + Dessert	17€