

Notre Carte

La Formule du midi (du lundi au vendredi)

Plat du jour **14.00€**

Plat du jour + Dessert **19,00€**

Voir sur l'ardoise

Nos Entrées : 8,00€

Terrine de campagne à l'ancienne

Salade Nordique

Salade verte, copeaux de parmesan, tomates séchées, oignons frits, saumon fume

Salade Paysanne

Salade verte, copeaux de parmesan, tomates séchées, oignons frits, Jambon cru

**La cuisine
est honnête,
sincère
et simple...**

Nos Plats :

Gratin de ravioles au Saint Marcellin **17,00€***

Filet mignon de porc en croute de noisette, jus au romarin **19,00€***

Suprême de volaille jaune aux champignons **20.00€***

Pièce de bœuf Black Angus (200g), Sauce vigneronne **28.00€***

Poisson entier rôti au four, sauce vierge (selon arrivage) **32.00€**

Notre Burger: Le Semonet: 20.00€*

Pain Bio Multi-céréales, tartare de tomates séchées, compotée d'oignons, steak charolais (150g FR)

Fromage (pasteurisé) aux choix : Comté ou Saint Marcellin ou Fourme d'Ambert

Suppléments : Lard grillé **+2.00€** - XXL (double steak) **+5.00€**

**La Vie est
trop courte,
prenez un
dessert...**

Nos Desserts : 8.00€

Fondant au chocolat aux brisures de lion, caramel au beurre salé

Panna Cotta vanille et son coulis fruits rouges

Banoffee

Café Gourmand **+1,00€**

Nos Glaces Artisanale

1 Boule **3,00€** - 2 Boules **5,50€** - 3 boules **8,00€**

Parfums: Vanille, Chocolat, Menthe-Chocolat, Citron jaune, Fraise, Framboise

Menu enfant : 12.50€

Comme les grands mais en p'tite version (plats avec*+ 1 boule de glace)