

Notre Carte

La cuisine est honnête,
sincère et simple...

Nos P'tits Ancas à Partages : 8,00€

- Terrine de campagne à l'ancienne
- Mini poivrons Padron grillés
- Rillettes de Thon
- Patatas au chorizo

Nos Planches : 18,00€

Charcutière
Mixte

Nos Plats :

- **Salade Semonet*** 16,00€
Salade verte, copeaux de parmesan, tomates séchées, oignons frits, saumon fumé
- **Tagliatelles fraîches au pesto, tomate séchée et parmesan *** 17,00€
- **Brochettes de Kefta sauce yaourt *** 18,00€
- **Araignée de porc mariné au soja, gingembre et kombu*** 20,00€
- **Poire de bœuf Black Angus (200g), aux épices Chimichouri** 28,00€

Nos Burgers :

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€

L'Ephémère* : 24,00€

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

Saint Nectaire au lait cru et lard grillé

La Formule du midi (du lundi au vendredi)

Plat du jour * 14,00€

Plat du jour + Dessert
19,00€

Nos Desserts : 8,00€

- Fondant au chocolat et brisures de lion, caramel au beurre salé
- Panna Cotta vanille et son coulis de mangue
- Tarte Citron Revisitée
- Café Gourmand 9,00€

Nos Glaces Artisanales :

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)

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