
SELECTION DE PLATS MAISONS

Entrées (2,50€/pers.) :

- MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE AUX FIGUES
- COLESLAW (CHOUX BLANC, CAROTTES, MAYONNAISE, MOUTARDE)
- SALADE DE LENTILLES AU LARD
- SALADE ITALIENNE (SALADE, TOMATES, MOZZARELLA, OLIVES, POIVRONS)
- SALADE VERTE (100 EUROS/PERS.)
- TABOULÉ
- FOIE GRAS MAISON (9.00 EUROS/PERS.)
- SALADE DAUPHINOISE (CHOUX BLANC, LARDONS, FROMAGE, NOIX, SALADE)
- SALADE GRECQUE (TOMATES, CONCOMBRES, FETA, OLIVES, SALADE)
- CRUDITÉS (SALADE, TOMATES, CAROTTES RÂPÉES, CHOUX BLANC ET ROUGE)
- CHARCUTERIES (SAUCISSON, TERRINE, PÂTÉ EN CROUTE, CORNICHONS...)
- QUICHE
- TARTE AUX POIREAUX
- PIZZAS

Plats régionaux :

- DIOTS 7.00/PERS.
- CAILLETES AUX CHOUX, OIGNONS VIN ROUGE 5.00/PERS.
- POULET AUX ÉCREVISSES 8.00/PERS.
- TARTIFLETTE/CROZIFLETTE AU REBLOCHON (SUPPLÉMENT CHARCUTERIE + 5EUROS 8.00/PERS.

Plats du sud :

- PAËLLA ROYALE 8.00/PERS.
- COUSCOUS POULETS MERGUEZ 8.00/PERS.
- CHILI CON CARNE 7.00/PERS.
- CHILI CON CARNE TEXAN 10.00/PERS.
- CURRY DE POULET OU DE PORC 8.00/PERS.
- AÏOLI 10.00/PERS.

- TRAVERS DE PORC SAUCE BBQ 8.00/PERS.

Plats traditionnels :

- PINTADE AU CIDRE 9.00/PERS.
- BLANQUETTE DE VEAU 9.00/PERS.
- BŒUF BOURGUIGNON 9.00/PERS.
- PÂTES BOLOGNAISES OU AUTRES SAUCES 6.00/PERS.
- LASAGNES 7.00/PERS.
- DEMI-HOMARD FRAIS MAYONNAISE 20.00/PERS.

En saison de chasse :

- CIVET DE GIBIER AU COURS

Desserts (2.50€/pers.) :

- BABA AU RHUM
- TARTE PRALINE/AU SUCRE/TATIN
- SALADE DE FRUIT
- FORÊT NOIRE
- TIRAMISU
- FRAISIER / FRAMBOISIER
- VACHERIN
- OMELETTE NORVÉGIENNE
- PANACOTTA
- CHEESE CAKE
- BEIGNETS FOURRÉS MAISONS

Accompagnements des plats au choix :

- PÂTES
- RIZ
- POLENTA
- ROSTIS
- LENTILLES
- GRATIN DAUPHINOIS (+1 EURO)
- FARCIMENT SAVOYARD UNIQUEMENT POUR PETITS GROUPES (+1 EUROS) (POMMES DE TERRES RÂPÉES, OIGNONS, LARDONS, PRUNEAUX, BARDÉS DE LARDS)

VAISSELLE JETABLE•PAIN•SERVIETTES FOURNIS OU PLATS DE SERVICES MICRO-ONDABLES ET FOUR

TOUS NOS PLATS SONT FAIT-MAISONS

PLATS NON-EXHAUSTIFS ET ADAPTABLES