

# LES ENTREES

## Les entrées froides

- assiette de salade 6,50 euros  
avec 4 légumes selon le marché
- assiette de charcuterie 8,50 euros  
avec 4 sortes

## les entrées chaudes

- chèvre et mozzarella 8,50 euros  
salade, tomate, jambon cru, chèvres chauds et crostinis
- soupe des légumes du marché 6,50 euros  
avec légumes du marché et faite maison

# LES PLATS

le plat du jour 12 euros

la gratinade de légumes 14 euros  
légumes des environs

le poisson selon la pêche 16 euros

le magret de canard (n.é.a) 20 euros  
servi avec une sauce maison du jour

l'entrecôte façon côte de bœuf 28 euros  
400 gr (n.é.a) servi avec une persillade

votre plat vous sera servit

-avec une sauce du jour

-avec des légumes cultivés dans les environs

l'assiette de frites 4 euros  
frites fraîches fait maison

## LES DESSERTS

- tarte aux fruits selon la saison 6,50 euros  
fait maison

- gâteau au chocolat 6,50 euros  
fait maison

- dessert du jour 6,50 euros  
fait maison

FRUITS GIVRES (fait maison) 8,50 euros

- coco avec chocolat

- citron

## GLACES

chocolat, citron, fraise, vanille.

Une boule 2,50 euros

deux boules 3,00 euros

supplément chantilly 1,00 euros