



ENTREES , SALADES :

- Taboulé . 6,00 le kilo
- Coleslaw (chou blanc , carottes) 7,00 le kilo
- Salade auvergnate (lentilles ,saucisse) 8,00 le kilo
- Salade niçoise 9,50 le kilo
- Salade de mini penne à la Grecque (torti,9,50 le kilo
tomates, poivrons) 7,00 le kilo
- Salade farfalle au saumon sauce à la cibc 9,00 le kilo
- Salade de perle marine (perle, oeufs de t 11,00 le kilo
- Museau de porc à la lyonnaise , ou pieds 12,00 le kilo
- Salade Piémontaise (p-terre, jambon, cori 7,00 le kilo
- Salade Strasbourgeoise (p-de terre, oignc 8,00 le kilo
- Salade Hawaïenne (avocat, pamplemous 9,00 le kilo
Mayonnaise)
- Salade Kasha aux petits légumes 9,80 le kilo
- Feuilleté fruits de mer 5,00 P/PERS
- Feuilleté sot l'y laisse, champignons 5,00 P/PERS
- Terrine de poisson avec sauce au choix (6 ,00 p P/PERS
- Saucisson brioché 25 ,00 euros le kilo

PLATS PRINCIPAUX :

- Paella royale 12,00 P/PERS
- Noix de jambon rôti, mariné au miel et son jus 11,00 P/PERS
- Tartiflette 10,00 P/PERS
- Poulet fermier à la crème 10,00 P/PERS
- Poulet Basquaise 10,00 P/PERS
- Couscous, à l'agneau 14,00 P/PERS
- Parmentier de canard confit 11,00 P/PERS
- Filet mignon de porc , sauce poivre. 9,50 P/PERS
- Mijoté de porc à l'ananas, curry et lait de coco 9,00 P/PERS
- Suprême de pintadeau aux cèpes 11,00 P/PERS
- Veau Stroganoff 10,5 P/PERS
- Rôti de veau farcie, marrons champignons . 11,00 P/PERS
- Joue de boeuf confite, sauce vigneronne 11,00 P/PERS
- Boeuf Bourguignon 11,00 P/PERS

Feuille1

- Jambon à l'os sauce madère	10,00 P/PERS
- Navarin d'agneau	11,00 P/PERS
- Feuilleté ris de veau, morilles	13,00 P/PERS
- Ballotine de volaille forestière	10,00 P/PERS
- Sot l'y laisse de poulet, créole	11,00 P/PERS
- Jambalaya de Louisiane	12,00 P/PERS
- Civet de sanglier (suivant saison)	11,00 P/PERS
- Civet de chevreuil (suivant saison)	11,00 P/PERS
- Gâteau de foie et ses quenelles, sauce financière.	9,00 P/PERS
- Gratin de poisson et fruits de mer	11,00 P/PERS
- Gratin poisson et pétoncles	11,00 P/PERS
- Lotte à l'Armoricaine	13,00 P/PERS
- Corolle de filet sole , mousse saumon sauce Dieppoise	11,00 P/PERS
- Cassolette de saint Jacques à la Dispose	10,00 P/PERS
- Feuilleté saumon, oseille	11,00 P/PERS
- Quenelle de brochet et ses écrevisses, - sauce Nantua à la bisque de Homard .	11,00 P/PERS
- Lasagne Bolognaise(VBF)	9,00 P/PERS
- Morue parmentière	10,00 P/PERS
- Chili con carne et son riz	9,00 P/PERS



ACCOMPAGNEMENT :

- Gratin Dauphinois	4,00 P/PERS
- Mousse de légumes (champignon ou navet, épinards, carotte, panais)	3,00 P/PERS
- Mini aubergine farcie	3,50 P/PERS
- Gratin de courgettes ,mozzarella	3,50 P/PERS
- Riz aux amandes	2,50 P/PERS
- Polenta crémeuse	2,50 P/PERS
- Gratin de poireaux	3,50 P/PERS
- Pommes boulangères	3,00 P/PERS
- Piperade	3,00 P/PERS
- Gratin de cardons	3,00 P/PERS
- Gratin de légumes individuel	3,00 P/PERS
- Tomates Provençales	2,20 P/PERS
- Fagots de haricots verts ou d'asperges bardées	3,00 P/PERS
- Clafoutis de courgettes , tomates confites chèvre	4,00 P/PERS
- Pommes de terre farcie aux petits légumes	3,00 P/PERS
- Pommes de terre Anna	3,00 P/PERS
- Champignon farci	3,00 P/PERS

DESSERTS

Desserts à partager : 4,00 la part

- Framboisier
- Fraisier (en saison)
- Chocolat
- chocolat, orange
- Chocolat, caramel beurre salé
- Mousse de fruit au choix (exotique, fraise, framboise etc)

Tartes à partager : 3,50 la part (suivant saison)

- Pommes
- Fraise
- Framboise
- Citron, meringuée
- Chocolat
- Bourdaloue
- Praline

Dessert individuels : 3,00 la part

- crème brûlée
- Tiramisu café,
- Tiramisu framboise
- île flottante
- Fondant chocolat, crème anglaise
- Panna cotta fruits rouge