

La carte

Cuisine maison élaborée à partir de produits frais et de saison

À PARTAGER

Planche de charcuterie.....	18,50
Planche de fromage affinés.....	13
Planche mixte charcuteries & fromages.....	30
Escargots de Bourgogne (12 pièces), beurre persillé.....	12
Frites maison.....	5

ENTRÉES

Saint Marcelin rôti, lardons et noix.....	9,50
Escargots de Bourgogne (12 pièces), beurre persillé.....	12
Terrine de saumon et chèvre frais, mesclun.....	11

PLATS

Confit de canard, jus corsé, purée de pomme de terre.....	19
Pavé de cabillaud rôti, chou cuisiné au vin blanc, beurre blanc.....	19
Burger au cheddar, sauce Américaine, steak (option végétarien), lard, cornichons, oignons caramélisés, frites.....	20

GRILLADES

Entrecôte grillée, frites maison.....	28
Faux-Filet grillé, frites maison.....	19,90

DESSERTS

✦✦ Le cigare framboise.....	12
✦✦ Le papayer.....	14
Café gourmand.....	12,50
Baba au rhum, glace rhum-raisin.....	9
Poire Tatin.....	12
Crème brûlée.....	8,50
La pomme.....	14

✦✦ *Desserts signatures du chef*
Prix nets en euros