



## *La carte de la Grignotière*

### *Les entrées :*

<i>Les crottins de chèvre panés en croûte d'amande, jeunes pousses de mesclun Niçois et tomates séchées</i>	<i>14,00€</i>
<i>Le croustillant d'asperges vertes et son œuf poché à la crème de ciboulette</i>	<i>15,00€</i>
<i>Les brochettes de moules panées à la Provençale, salade Printanière de légumes croquants et crevettes</i>	<i>16,00€</i>
<i>L'escalope de foie gras poêlée aux fruits de saison, sauce au miel de fleurs</i>	<i>17,00€</i>

### *Les poissons :*

<i>Le méli-mélo de truite saumonée au chorizo, fricassée de légumes primeurs</i>	<i>20,00€</i>
<i>Le risotto « Arborio » aux langoustines rôties et velouté de crustacés, copeaux de parmesan</i>	<i>23,00€</i>
<i>Les tagliatelles aux gambas et noix de St-Jacques</i>	<i>25,00€</i>
<i>Le millefeuille de St-Pierre poêlé à l'huile d'olive, concassée de tomates au basilic</i>	<i>26,00€</i>

Les viandes :

<i>La chartreuse de filets de caille aux saveurs forestières, poêlée de légumes nouveaux</i>		22,00€
<i>Le pavé de cuissot de cerf en venaison, réduction de vin rouge</i>		23,00€
<i>Le cœur de filet de bœuf cuit au sautoir, confit d'échalotes</i>		25,00€
<i>Notre chariot de fromages, tradition et A.O.P</i>		7,50€
<i>Le camembert à la braise</i>		11,50€
<i>La gourmandise de la « Grignotière »</i>		7,50€
<i>La déclinaison gourmande</i>		10,00€
<i>Coupe de glaces ou sorbets</i>	<i>3 boules</i>	6,00€
<i>Coupe de glaces spéciales</i>		10,00€

*Prix nets, taxes, service compris*

