

Apéritif

- Planche apéritive pour 2 pers 12,00€, pour 4 pers 24,00€
(rillettes, saucisson, fromage, jambon cru etc ...)

Nos Entrées



- | | |
|--|---------|
| - Terrine de foie de volaille | 10,50 € |
| - Cassolette d'œufs brouillés et crevettes grises | 12,50 € |
| - Salade de tomate et melon au basilic, burrata fumé | 15,50 € |
| - Roulé croustillant de canard confit, julienne de légumes | 15,50 € |
| - Carpaccio de faux filet de bœuf fumé | 16,00 € |

Toute nos entrées peuvent être servies en version plat supplément 7,00€

Nos Plats



- Rognons de veau à la Vigneronne 17,50 €
- Tartare de bœuf préparé, frites, salade 19,00 €
- Tartare de bœuf à la burrata fumé, salade 23,50 €
- Welsh royal, frites salade 22,50 €
- Salade césar au poulet épicés chaud 22,50 €
- Bavette de bœuf Angus sauce échalotes 24,50 €
- Ribs de porc de la ferme l'ermitage
Cuit basse température mariné barbecue, Chimichurri 25,50 €
- Médaillon de veau Français au comté et jambon cru
Façon cordon bleu 27,50 €

Nos poissons

- Pavé de saumon au pesto vert sauce vierge aux poivrons 22,50 €
- Filet de Bar , crumble de chorizo et sa sauce 26,00 €

Nos Desserts

- Crème brûlée à la vanille  9,00 €
- Abricots flambés au poivre de malabar (Inde),
Glace Yaourt  9,50 €
- Verrine de fraise façon fraisier  9,50 €
- Panna cotta aux fruits rouges  9,50 €
- Bagel de mousse chocolat lacté praliné, chocolat chaud  9,50 €
- Assiette de fromages 10,50 €
- Café gourmand 12,00 €
- Champagne gourmand 19,00 €
- Irish gourmand ou digestif gourmand 17,50 €

Digestifs

Cognac Martell	8,10 €
Armagnac Château Laubade l'intemporel 12 ans	7,50 €
Calvados du Pays d'Auge Roger Groult 12 ans	7,40 €
(Grand-Marnier, Get 27, Get 31, Baileys, Limoncello, Poire Cognac, Amaretto, Fleur de bière, Poire williams).	6,10 €
Fleur de bière, Poire williams	6,10 €
Rhum Diplomatico, Don PAPA	7,10 €
Rhum Éminente	8,10 €
Irish coffee	8,10 €

Notre Menu



42,00 €

Entrées

- Terrine de foie de volaille
- Cassolette d'œufs brouillés et crevettes grises

Plats

- Tartare de bœuf à la burrata fumé, salade
- Dos de loup de mer, crumble de chorizo et sa sauce
-

Desserts

- Crème brûlée à la vanille
- Panna cotta aux fruits rouges

Menu Enfant

15,00 €
(-12 ans)

PLATS

- Hamburger maison (steak haché, ketchup)
Ou
- Nuggets de poulet

DESSERTS

- Glace 2 boules
Ou
- Crêpe vanillée au sucre
Ou
- Pom'potes

Boisson

1 boisson soft au choix