

# Menu à la carte

## Entrées / Starter

Tartelette aux légumes (accompagnée d'une salade) 9.5€

Vegetable tartlet (with salad)

Chèvre mariné (accompagné de salade et croûtons) 9.5€

Marinated goat cheese (with salad and roasted bread)

Velouté du moment 9€

Vegetable soup of the week

Panna cotta de truite fumée (accompagnée de salade et croûtons) 9.5€

Smoked trout in panna cotta (with salad and roasted bread)

## Plats / Main Dish

Salade repas:

Salade César (salade, tomates, oeufs, oignons rouge, olives noires, poulet pané, copeaux de parmesan et croûtons) 19.50€

Cesar salad (salad, tomatoes, eggs, red onions, black olives, fried chicken, parmesan cheese and roasted bread)

Salade de chèvre miel (salade, crudités du moment, tartines de fromage de chèvre, jambon cru et miel ) 18€

Goat and Honey salad (salad, vegetables, goat cheese on bread, cured ham and honey)

### Classiques:

Saint Marcellin rôti, miel et herbes de Provence (accompagné de salade, charcuterie et pommes de terre frites maison) 19.50€

Roasted St Marcellin cheese, honey and herb de Provence (with salad, charcuterie and homemade French fries)

Camembert rôti, miel et herbes de Provence (accompagné de salade, charcuterie et pommes de terre frites maison) 19.50€

Roasted Camembert cheese, honey and herb de Provence (with salad, charcuterie and homemade French fries)

Chèvre rôti, miel et herbes de Provence (accompagné de salade, charcuterie et pommes de terre frites maison) 19.50€

Roasted goat cheese, honey and herb de Provence (with salad, charcuterie and homemade French fries)

Gnocchis artisanaux et leurs sauce au Gorgonzola 19.50€  
Artisanal gnocchi with Gorgonzola cheese sauce

### Viandes:

Pièce du boucher du moment (origine France) 25€

Butcher's piece of the week

Escalope de veau Franc Comtoise (origine France, jambon cru, comté et crème) 26.50€

Veal escalope with cured ham, comté cheese and sour cream

Cuisse de canard confite maison (origine France JGP) 24€

Confit duck leg

Pièce d'agneau grillée (origine France, Aveyron) 27€

Grilled piece of lamb

Burger du moment (steak haché black angus) 19€

Burger of the week

Burger poulet (poulet pané) 18€

Chicken burger

Supplément sauce poivre, roquefort ou miel 3€

Pepper sauce, roquefort cheese sauce or honey sauce

Toutes nos viandes sont accompagnées de salade, de légumes et de pommes de terre frites maison

All of our meats are served with salad, vegetables and homemade French fries

Poisson frais:

Selon arrivage 24€

Grilled fish according to arrival

Marmite du pêcheur

(soupe de poisson maison, pommes de terre, poisson selon arrivage, croûtons, gruyère râpé et rouille) 26.50€

Fish soup (homemade fish soup, potatoes, fish according to arrival, roasted bread, cheese and rouille sauce)

Les poissons sont accompagnés de salade, légumes et riz

The fish is served with salad, vegetables and rice

## Desserts maison/ Homemade dessert

Flan pâtissier 8.5€

Pastry flan

Douceur au chocolat 9€

Chocolate dessert

Dessert du moment 8.5€

Dessert of the week

Café gourmand 9.5€

Coffee and sweets

Coupe glacée 9.5€

Ice cream of the week

Boule de glace 3€

Scoop of ice cream

## Menu enfant 13€/ The kid's menu

(un sirop au choix, steak haché black angus ou poulet pané ou jambon avec  
pommes de terre frites maison, petit dessert ou une boule de glace)

(Syrup with water + ground beef steak or fried chicken or ham, with  
homemade French fries + little dessert or a scoop of ice cream)

## Végé/Végan:

Burger végété ou végétan (pain baguette ou focaccia, steak végété ou végétan du moment, salade et pommes de terre frites maison) 16€

Vegetarian or vegan burger (Vegetarian or vegan bread, soy steak, salad and homemade French fries)

Salade composée (salade, crudités, croûtons et graines) 16€

Mixed salad (salad, vegetables, roasted bread and sesame seeds)

Formule à 18€/ Daily's special 18€

Entrée du jour et plat du jour

Starter and main dish

ou/ or

Plat du jour et dessert du jour

Main dish and dessert

Formule à 22€/ Daily's special 22€

Entrée du jour, plat du jour et dessert du jour

Starter, main dish and dessert

(menu présenté à l'ardoise, disponible uniquement le  
midi/ available at lunchtime only)

Le chef vous propose également ses suggestions du moment! / Ask  
for the chef's suggestion