

Entrées :

- | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----------------------|---|----------------------|---------|--|--|--|-------------------|-----------------|--------|------------------|--------|-----------------|---------|--|-----------------|-----------------|---------|--|
| # | Tartare de saumon frais, marmelade de mangue et citron vert | 8,50 € | | | | | | | | | | | | | | | | |
| # | Fricassé d'encornet à la basquaise et bisque de homard | 7,50 € | | | | | | | | | | | | | | | | |
| # | Poêlé de champignons des bois, crème de morille
(Champignons Paris, pleurotes, girolles) | 9,00 € | | | | | | | | | | | | | | | | |
| # | Salade de chèvre chaud et lard grillé
(Vinaigrette moutarde à l'ancienne) | 12,00 € | | | | | | | | | | | | | | | | |
| # | Planche mixte charcuterie/fromage pour 1, pour 2, pour 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | <table border="0"> <tr> <td><u>Charcuterie</u> :</td> <td>Rosette</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Jambon de Serrano</td> <td><i>pour 1 :</i></td> <td>6,00 €</td> </tr> <tr> <td><u>Fromage</u> :</td> <td>Cantal</td> <td><i>pour 2 :</i></td> <td>12,00 €</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Bleu d'auvergne</td> <td><i>pour 4 :</i></td> <td>18,00 €</td> </tr> </table> | <u>Charcuterie</u> : | Rosette | | | | Jambon de Serrano | <i>pour 1 :</i> | 6,00 € | <u>Fromage</u> : | Cantal | <i>pour 2 :</i> | 12,00 € | | Bleu d'auvergne | <i>pour 4 :</i> | 18,00 € | |
| <u>Charcuterie</u> : | Rosette | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Jambon de Serrano | <i>pour 1 :</i> | 6,00 € | | | | | | | | | | | | | | | |
| <u>Fromage</u> : | Cantal | <i>pour 2 :</i> | 12,00 € | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Bleu d'auvergne | <i>pour 4 :</i> | 18,00 € | | | | | | | | | | | | | | | |
| # | Camembert rôti au romarin et ail confit, chiffonnade de jambon Serrano, garniture au choix | 17,90 € | | | | | | | | | | | | | | | | |

Grillades :

Bœuf :

- | | | |
|---|------------------------------------|---------|
| # | Entrecôte de bœuf (300g VBF) | 29,00 € |
| # | Cœur de rumsteck grillé (200g VBF) | 19,00 € |
| # | Côte de bœuf (500, 600g VBF) | 34,00 € |
| # | Brochette de bœuf (200g VBF) | 17,00 € |
| # | Picanha, race ANGUS/UE (250g) | 25,00 € |

Volaille :

- | | | |
|---|---|---------|
| # | Suprême de poulet au cajun (VF) | 17,00 € |
| # | Brochette de poulet grillé, yaourt et épices tandoori (VF) | 16,50 € |
| # | Brochette de magret de canard grillé (VF)
(Marinade : Sauce soja, oignon, miel, ail, coriandre, cajun, gingembre, cannelle, huile de sésame grillée) | 18,50 € |



La carte

Porc :

- # Poitrine de porc caramélisé (VF) 16,50 €
(Marinade : miel, paprika fumé, gingembre, pain d'épices et cajun)
- # Brochette de filet mignon aux épices (VF) 17,00 €
- # Pluma de porc grillé tout simplement (VF) 18,50 €
- # Andouillette 5 AAAAA grillé à la moutarde à l'ancienne (VF) 18,50 €

Assiette gourmande végétarienne :

Grenailles persillées, poêlée d'haricots verts, gratin dauphinois, purée de patate douce et le 5^{ème} élément selon l'humeur du chef. 16,90 €

Menu des petits chefs :

Plat : Steak haché ou nuggets (Accompagnement au choix) 9,90 €

Dessert : Crème brûlée, mousse au chocolat ou coupe 2 boules

Boisson : Coca, jus d'orange ou diabolo

Accompagnements : (Inclus avec le prix du plat)

Frites fraîches, grenailles persillées, purée de patate douce, gratin dauphinois, poêlée d'haricots verts (+ 3,00€ supplément)

Sauces : (Inclus avec le prix du plat)

Poivre vert, bleu d'auvergne, jus de miel aux épices, conflit d'oignons rouge, crème de morilles, tartare aux herbes fraîches (+ 2,00€ supplément)

LA DIF



Fait
Maison