



Produits issus de notre ferme et de nos amis agriculteurs

Plats faits maison

Origine de toutes les viandes, charcuteries et truite

Poisson origine océan Pacifique centre ouest

A la carte Vendredi soir, samedi midi et samedi soir

Entrée

Huîtres chaudes 5 pièces, vin blanc, beurre d'ail, chapelure persillée et parmesan (*gluten, lait, mollusque)	12€
Œuf mollet, champignons à la crème et éclats de noisette (*lait, œuf, fruit à coque)	9€
Tatin de poireau, feta et noix (*gluten, lait, œuf, fruit à coque)	9€

Plat

Echine de porc grillée, jus de tomate de la ferme, crumble d'olives noires de Nyons, condiments, pomme de terre cuites au four (*lait)	21€
Pièce du boucher, frites maison, salade, sauce poivre (*lait)	23€
Poulpe frit, sauce tandoori, patate douce fondante, poireau braisé, sauce chien (*mollusque, lait)	24€
Chou farci, riz vénéré, chou frisé, endive, kiwi, copeaux de fromage, réduction de balsamique et vin rouge	18€
Salade du moment (*lait) Mâche, jambon cru, graines de courge, fromage du moment	18€

Burger

Bokit viande hachée, frites, salade (*lait, gluten) Viande hachée, Cheddar, Chou, Carotte, Sauce cocktail	18€
Bokit poisson du jour, frites, salade (*lait, gluten, poisson) Poisson du jour, Cheddar, Chou, Carotte, Sauce cocktail	18€

Dessert

Assiette de fromage et salade (brie, comté fruité, pérail) (*lait)	8€
Tarte grand-mère, crème fraîche crue (*lait, gluten, œuf)	9€
Île flottante (*lait, gluten)	9€
Pâtisserie du moment	9€

Fait maison pour vous régaler



Produits issus de notre ferme et de nos amis agriculteurs

Plats faits maison

Origine de toutes les viandes, charcuteries

Assiette à partager ou pas...

Charcuterie	18€
Fromage (*lait)	18€
Mix (*lait)	18€

MENU Enfant 15€

Boisson

1 verre de jus de pomme ou de pétillant de fraise

Plat

Nuggets de poulet, frites (*gluten)

Dessert

1 Boule de glace vanille (*lait)

