NOS DESSERTS

Crème brûlée, flambée devant vous (aromatisée aux agrumes)	8,60€
Fondant au chocolat à la fève de tonka (glace vanille, confiture de lait, chantilly)	8,80€
Brioche façon pain perdu servie tiède (glace vanille, chantilly, caramel salé)	9,00€

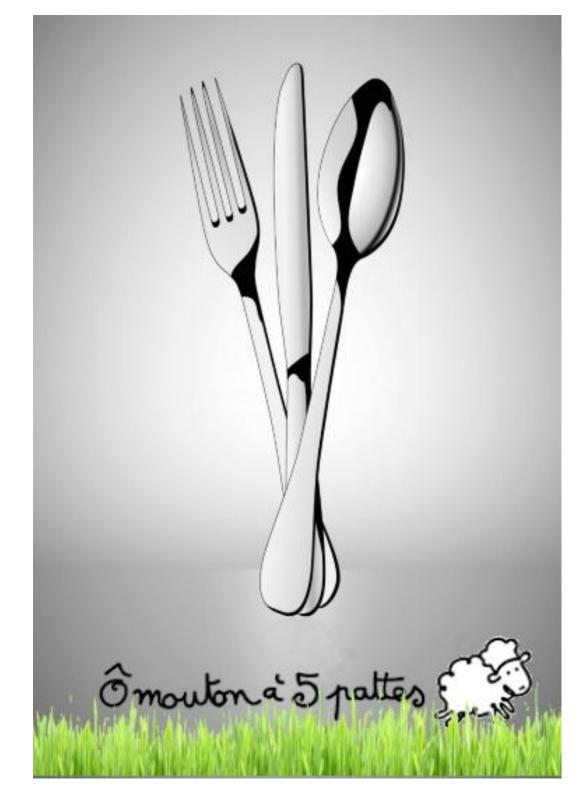
(pâte sablée, lemon curd, mousse citron vert, glace citron, vinaigre balsamique au citron noir)

Tartelette aux deux citrons

NOS GLACES

9,00€

1 boule 2,70€ / 2 boules 5,30€ / 3 boules 7,4	.0€
Dame blanche (3 boules vanille, chocolat chaud, chantilly)	8,00€
Café liégeois (1 expresso, glace vanille, glace café, chantilly)	8,00€
Profiterole (2 choux craquelins, garnis de 2 boules vanille, chocolat chaud, chantilly	10,00€ V)
« Coupe Colonel » (4cl vodka, 2 boules citron)	11,80€
« Coupe After Eight » (4cl de Get 27, 2 boules menthe-chocolat, chantilly)	11,80€
« Coupe Limoncello » (4cl de limoncello, 2 boules mascarpone/limoncello)	11,80€



CARTE DU SOIR

ENTREES

Patatas bravas 9,00€ (sauce mayo/ketchup, pimenton, piment d'Espelette)

Focaccia garnie, servie tiède 10,00€ (tomate, charcuterie, parmesan, roquette, huile d'olive)

Bouchées d'arancini 11,00€ (boulettes de riz/tomate/speck/pecorino x2, boulettes de riz/mozzarella/poivre x2)

Fricassée de calamars à l'Andalouse 12,50€ (mijoté sauce tomate liée à la poudre d'amande, ail/persil)

Pépites de calamars et son aïoli 12,80€ (calamars frits, enrobés de panure)

PÂTE ET FROMAGE FONDU

Fiochettis à la crème de reblochon 21,80€ (pâtes farcies speck/pecorino, crème de reblochon et tranches de jambon cru)

Saint Félicien et compagnie 19,80€ (St félicien rôti au four, accompagné de pommes de terre vapeur, salade et

charcuterie)

*selon stocks disponibles * prix net, service compris

POISSONS

22 22

Filet de dorade à la creme de curry	22,00€
(servi avec un dahl de lentilles)	
Pavé de saumon rôti au chèvre	22,00€
(accompagnement du moment)	

VIANDES	
Ballotine de volaille farcie aux herbes (sauce vierge, accompagnement du moment) – 200g	19,80€
Filet mignon de porc lardé, farci au comté (accompagnement du moment) – 200g	20,80€
Magret de canard entier sauce myrtille (accompagnement du moment) – 300g	23,80€
Pièce du boucher selon arrivage	€

MENU ENFANT

(accompagnement du moment) -

Burger ou aiguillettes de poulet panée ; frites + 1 boule de glace ou 1 moelleux chocolat + une surprise! 11,50€

