



CARTE DU DÉJEUNER

VENTE À EMPORTER

ENTRÉES

5€

Petit tartare de Boeuf au couteau, salade verte
Flan aux Poireaux en vinaigrette au cidre et moutarde à l'ancienne
Velouté de panais et pomme de terre, croûtons
Salade de lentilles et truite fumée, légumes de saison
Crèmeux de chèvre et miel, concassé de noisettes

PLATS

accompagnement plats du jour: flan de courgettes au parmesan

| | |
|--|-----|
| Cuisse de Canard rôtie au romarin * | 10€ |
| Steak de Thon sauce chimichurri * | 10€ |
| Tartare de Boeuf au couteau, potatoes et salade verte | 13€ |
| Mijoté de Boeuf aux légumes, tagliatelles | 13€ |
| Crumble de potimarron et noix gratiné au bleu d'Auvergne | 12€ |
| Gratin d'Andouillette et pomme de terre, crème moutardée | 14€ |
| Quenelle de Brochet en sauce tomate gratinée au parmesan | 14€ |
| Cuisses de Grenouilles en persillade maison | 17€ |

DESSERTS MAISON

3,50€

Tarte pralines
Fondant châtaigne
Crème au chocolat

FORMULES

| | |
|-------------------------------------|-----|
| Entrée + Plat du jour (*) | 14€ |
| Plat du jour (*) + Dessert | 13€ |
| Entrée + Plat du jour (*) + Dessert | 17€ |

Prix nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.