



## 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€