

NOS ENTREES

Œufs cocotte à la crème de chèvre et copeaux de chorizo grillés	8.50€
Velouté de potimarron et sa crème au lard	8.50€
Salade périgourdine (Salade, gésiers de volaille confits, magret de canard fumé, tomates, dés de foie gras de canard)	9.50€
Toast de saumon fumé surmonté de son œuf poché et crème ciboulette	9.50€
Foie gras de canard accompagné de sa confiture de figues Et de sa petite ficelle tiède	10.50€
Ballotine de saumon fumé farcie à la chair de crabe sur son lit d'avocat	10.50€

Prix nets

Nous consulter pour la liste des produits contenant des allergènes

Tous nos produits étant frais, certains peuvent venir à manquer

NOS PLATS

Ravioles farcies aux 4 fromages, crème fromagère et copeaux de parmesan	16.50€
Joues de porc mijotées aux 5 épices accompagnées de purée de pommes de terre	17.50€
Brochette d'onglet de bœuf et sa sauce au poivre, servie avec ses frites « maison »	19.50€
Filet de bar et sa sauce aux coques persillées, Accompagné de son assortiment de légumes frais	19.50€
Filet de bœuf et sa sauce aux champignons, Servi avec son gratin dauphinois « maison »	24.00€
Noix de Saint Jacques poêlées et sa sauce aux fruits de mer, Servies avec la garniture de chef	24.00€
Fricassée de rognons de veau flambés au Porto et moutarde à l'ancienne, Accompagnés de ses frites « maison » ou d'un assortiment de légumes frais	23.00€

Tous nos plats peuvent être servis avec des frites « maison »
Nous consulter pour la liste des produits contenant des allergènes
Tous nos produits étant frais, certains peuvent venir à manquer

NOS DESSERTS

Crumble pomme, poire, caramel et sa boule de glace vanille	7.50€
Mousse au chocolat parsemée de noix de coco râpée	7.50€
Tarte tatin et sa boule de glace vanille	8.50€
Trio de fromages A.O.P. de Normandie	6.50€
Véritable café gourmand	9.50€
Cannelés façon profiteroles au chocolat chaud et crème fouettée	9.50€
Fondant au chocolat et son cœur coulant, glace caramel au beurre salé	8.50€
Tiramisu saveur pistache et chocolat et ses biscuits Oréo	9.50€
Coupe Dame Blanche OU Coupe Chocolat Liégeois OU Coupe Café Liégeois OU Coupe Caramel Liégeois	7.50€
Coupe Poire Belle-Hélène (2 glaces vanille, 1 sorbet poire, poire fruit, chocolat chaud et crème fouettée)	8.00€
Coupe Vacherin (2 glaces vanille, 1 sorbet cerise, brisures de meringue, coulis de fruits rouges et crème fouettée)	8.00€

NOS SUGGESTIONS DU MOMENT 

Grande Salade Périgourdine

18.00€

Salade, Tomates, Gésiers de volaille confits, Magret de canard fumé, Tranche de foie gras de canard et petite ficelle tiède

Burger Savoyard :

19.00€

Pain burger, steak haché, crème fraîche, tomates cerise, lard grillé, oignons rouges, raclette fondue, salade, servi avec des frites « maison »

Tartare de bœuf « charolais » :

18.00€

Préparé par le chef et accompagné de frites « maison » et salade

NOTRE MENU A 28€ ☺

Entrées

Œufs cocotte à la crème de chèvre et copeaux de chorizo grillés

OU

Velouté de potimarron et sa crème au lard

Plats

Ravioles farcies aux 4 fromages, crème fromagère et copeaux de parmesan

OU

Joues de porc mijotées aux 5 épices accompagnées de purée de pommes de terre

Desserts « maison » à commander en début de repas OU Trio de fromages A.O.P. de Normandie

Crumble pomme, poire, caramel et sa boule de glace vanille

OU

Mousse au chocolat parsemée de noix de cocorâpée

OU

Dame Blanche OU Chocolat Liégeois OU Café Liégeois OU Caramel liégeois

Prix nets, hors boisson

Nous consulter pour la liste des produits contenant des allergènes

Tous nos produits étant frais, certains peuvent venir à manquer

NOTRE MENU A 33€ 

Entrées

Salade périgourdine

(Salade, gésiers de volaille confits, magret de canard fumé, tomates, dés de foie gras de canard)

OU

Toast de saumon fumé surmonté de son œuf poché et crème ciboulette

Plats

Brochette d'onglet de bœuf et sa sauce au poivre, servie avec ses frites « maison »

OU

Filet de bar et sa sauce aux coques persillées, accompagné de son assortiment de légumes frais

Desserts « maison » à commander en début de repas OU Trio de fromages A.O.P. de Normandie

Fondant au chocolat et son cœur coulant, glace caramel au beurre salé

OU

Tarte tatin et sa boule de glace vanille

OU

Dame Blanche OU Chocolat Liégeois OU Café Liégeois OU Caramel liégeois

OU

Coupe Poire Belle-Hélène (2 glaces vanille, 1 sorbet poire, poire fruit, chocolat chaud et crème fouettée)

Prix nets, hors boisson

Nous consulter pour la liste des produits contenant des allergènes

Tous nos produits étant frais, certains peuvent venir à manquer

NOTRE MENU A 37€ ☺

Entrées

Foie gras de canard accompagné de sa confiture de figues et de sa petite ficelle tiède

OU

Ballotine de saumon fumé farcie à la chair de crabe sur son lit d'avocat

Trou normand avec ou sans calvados

Plats

Filet de bœuf et sa sauce aux champignons, servi avec son gratin dauphinois « maison »

OU

Noix de Saint Jacques poêlées et sa sauce aux fruits de mer, servies avec la garniture de chef

OU

Fricassée de rognons de veau flambés au Porto et moutarde à l'ancienne,
accompagnés de ses frites « maison » ou d'un assortiment de légumes

Desserts « maison » à commander en début de repas OU Trio de fromages A.O.P. de Normandie

Véritable café gourmand

OU

Tiramisu saveur pistache et chocolat et ses biscuits Oréo

OU

Cannelés façon profiteroles au chocolat chaud et crème fouettée

OU

Coupe glacée alcoolisée

OU

Coupe Vacherin

(2 glaces vanille, 1 sorbet cerise, brisures de meringue, coulis de fruits rouges et crème fouettée)