

Entrée/Plat/Dessert 27€

Entrées

Salade chèvre frais	8€
<i>Chèvre frais, lardon, noix</i>	Plat unique 16€
Salade saumon fumé	8€
<i>Saumon fumé, fromage blanc à la ciboulette</i>	Plat unique 16€
Salade César	8€
<i>Poulet, parmesan, croûton, oeuf dur, Sauce César maison* anchoix*</i>	Plat unique 16€
Salade Burrata	Plat unique 16€
<i>Jambon cru coupé sur place, burrata, crème de balsamique, tomate confite, pignon de pin</i>	

Plats

Brochette de bœuf grillé	17€
Pavé de saumon	17€
<i>Garniture du moment ou frites maison ou linguine ou gratiné de raviole +3€</i>	
Linguine au pesto maison et burrata	17€
Nos gratins de ravioles :	16€
<i>~20min de cuisson Nature 14€</i>	
Chèvre et thym	
Poulet colombo	
Tomate Confite et pistou	
Saumon fumé	

Fromage

Faisselle: crème, coulis, crème de marron, sucre	4€
Trio de fromage sec du moment	5€

Desserts fait maison

Crème brûlée à la vanille	5€
Mousse au chocolat Valrhona	5€
Nougat glacé	7€
Profiteroles glace vanille sauce chocolat Valrhona	7€
Glaces des alpes:	x1/2,50€ - x2/5€ - x3/7€
<i>Vanille/chocolat Valrhona/café/nougat/marron</i>	<i>Supplément chantilly/Coulis chocolat 1€</i>
<i>Framboise/fraise/citron/pêche de vigne</i>	