



NOS ENTRÉES

Couteaux au beurre persillé et chapelure	10,00
Tartare de légumes de saison	10,00
Salade Estivale du Moment	10,00
Foie-Gras poêlé et ses Pommes Caramélisées (ENTRÉE SIGNATURE)	19,00

NOS PLATS

(Viande d'origine France)

Salade Estivale du Moment	15,00
Tagliatelles Fraîches, sauce Tartufata (truffes, olives noires et Champignons des prés mixés)	19,00
Côte de Cochon marinée aux épices – Pommes grenailles sautées	20,00
Tartare de Bœuf préparé par le Chef – Salade et Pommes grenailles sautées	21,00
Burger « maison » avec salade et pommes grenailles sautées (Pain Sésame Boulanger, Steak haché 180 g, Bacon, Cheddar, oignons rouges ,sauce béarnaise)	22,00
Pavé de Saumon, crème d'oseille, Tagliatelles fraîches	19,00
Tartare de Saumon préparé par le Chef – Salade et Pommes grenailles sautées	21,00
Brochette de Saint-Jacques lardées, sabayon à l'estragon, petits légumes	26,00

En cas de restrictions alimentaires ou d'allergies, merci de nous en informer.
Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant.

Pour vous garantir la fraîcheur des produits tous nos plats sont préparés au moment de la commande et certains plats peuvent manquer momentanément à la carte.



NOS FROMAGES

Trilogie de Fromages 9,50

NOS DESSERTS «MAISON» créés par EVA, notre Cheffe Pâtissière

FRAISE-BASILIC (Sablé Breton, Crèmeux au basilic, Confit de fraises fraîches, sorbet fraise)	10,50
TARTE PÊCHE-VANILLE (Pâte Sablée, biscuit à la pêche, ganache montée à la vanille, pêches fraîches)	10,50
CHOCOLAT (Mousse légère Chocolat Noir, Biscuit Cacao, Strewel chocolaté, Brisures de Cookie, Crèmeux chocolat-caramel)	10,50
FLAN TRADITIONNEL au Parfum du moment	10,50

NOS GLACES *(ne sont pas faites «maison»)*

<u>COUPE 1 BOULE</u>	3,50
<u>COUPE 2 BOULES</u>	6,50
Parfum : Chocolat, Vanille, Café, Menthe-Chocolat, Sorbet Citron, Sorbet Framboise, Sorbet Limoncello	

COUPES ALCOOLISÉES

COLONEL (sorbet Citron + Vodka)	11,50
AFTER-EIGHT (glace Menthe-Chocolat + Get 27)	11,50
MONTE-CARLO (sorbet Framboise + Champagne)	11,50
LORRAINE (glace vanille + eau de vie Mirabelle)	11,50
DOLCE VITA (sorbet Limoncello + Limoncello)	11,50

NOS GOURMANDS

CAFÉ GOURMAND et sa sélection de 3 Desserts	12,00
THÉ GOURMAND et sa sélection de 3 Desserts	13,80
CHARTREUSE ou LIMONCELLO GOURMAND et sa sélection de 3 Desserts	15,00
CHAMPAGNE GOURMAND et sa sélection de 3 Desserts	17,00



MENU

38,00

Couteaux au beurre persillé et chapelure

OU

Tartare de Légumes de saison

Côte de Cochon marinée aux épices – Pommes Grenailles sautées

OU

Pavé de Saumon, crème d'oseille, Tagliatelles Fraîches

Trilogie du Fromager

OU

Dessert « maison » d'Éva au choix

PAS DE CHANGEMENT DANS LE MENU- MERCI

En cas de restrictions alimentaires ou d'allergies, merci de nous en informer.
Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant.

Prix nets en euro, taxes et service compris