

Cestino di pane (1): 1,50 euro

QUICHE con insalata (10) : 9,00 euro

- Lorraine (pancetta e formaggio) (1-3-7)
- Spinaci*, formaggio di capra, semi di girasole (1-3-7-8)
- Quiche del giorno (1-3-7)

CREPES SALATE (uova bio da galline nutrite con semi di canapa) con insalata mista (10)

- Crepe formaggio e prosciutto cotto O Crepe formaggio e funghi*: 9,50 euro (1-3-5-7)
- Crepe mista (con formaggio, prosciutto cotto e funghi*): 10,00 euro (1-3-5-7)
- Crepe con salmone affumicato, formaggio fresco alle erbe e rughetta: 10,00 euro (1-3-5-7)

“OMELETTES” (uova bio da galline nutrite con semi di canapa) con insalata (10):

- Omelette con formaggio e prosciutto cotto O funghi* : 9,50 euro (3-5-7)
- Omelette mista (Formaggio, prosciutto cotto e funghi*): 10,00 euro (3-5-7)

“LES CROQUES” con insalata (10) :

- Croque “MONSIEUR”: 9,00 euro (1-5-7)
- Croque “MADAME” (uova bio da galline nutrite con semi di canapa): 12,00 euro (1-3-5-7)

ZUPPA: 9,00 euro

- Velouté” del giorno (1-7-8)

TERRINE”AI DUE SALMONE: 13,00 euro

Con filetti di salmone*e salmone affumicato, formaggio fresco (7), capesante*(2), erbe aromatiche + insalata (10)

FOIE GRAS di anatra (fatto in casa); 15,00 euro

TRIS DI FORMAGGI FRANCESI: 12,00 euro (7-8)

LUMACHE alla Bourguignonne (con burro (7), aglio e prezzemolo): 9,00 euro (1/2 dz); 18,00 euro (1dz)

LE INSALATE “LA RENARDIERE”: 11,00 euro

- “Niçoise”(Fagiolini*,patate,uova soda,insalata,tonno,alici,peperoni,pomodori,cetrioli,olive) (3-4-10)
- “Chèvre chaud”(insalata mista, pomodori, patate, fagiolini*, crostini di formaggio di capra caldo) (7-10)

PESCE:

- Ostriche (Fine de claire): 4,00/una
- Gratinato di capesante* e gamberi*(1)(2)(3)(7) + insalata (10): 14,00 euro
- Tartare di avocado con gamberone* grigliato (2) e mousse di tonno a base di formaggio fresco(7) + insalata(10): 12,00 euro

CARNE:

- Filetto al pepe (5-7) o alla piastra (150 gr) con patate fritte (fresche) (5) e insalata (10) :21,00 euro
- Steak tartare (3-10) (filetto) (150 gr) con patate fritte (5) (fresche) e insalata (10): 20,00 euro
- Magret di anatra con purée di sedano rapa e patate (5-7-9): 20,00 euro
- Tournedos Rossini (1-5) con funghi* e patate fritte (5) (fresche): 29,00 euro

PIATTI DEL GIORNO:

DESSERTS “MAISON” (1-3-7) : 6,00 euro

- Mousse al cioccolato (solamente con cioccolato fondente – 60% cacao – e uova bio)
- Tarte Tatin con “crème fraiche” O gelato alla vaniglia
- Iles flottantes
- Dessert del giorno
- Café gourmand (caffè con 4 mini-desserts)

In caso di allergie o intolleranze alimentari, si prega di avvisare il personale di sala

(*) Prodotti congelati o surgelati all’origine