

La Carte du Chef

Entrées

<i>Noix de St Jacques en persillade</i>	19 €
<i>Salade de Crottin de chèvre et son magret</i>	14 €
<i>Terrine de Gorgonzola sur salade automnale</i>	14 €
<i>Salade de Rouget au citron confit</i>	16 €
<i>Cuisse de Grenouille en persillade</i>	19 €
<i>Salade de Foie gras entier et son magret fumé</i>	20 €
<i>St Marcellin lardé sur salade de fruits secs</i>	16 €
<i>Salade de Gambas à l'orange</i>	19 €
<i>Poêlon de Moules en persillade</i>	14 €

Nos maxi salades

<i>Maxi Crottin de chèvre chaud et son magret</i>	21 €
<i>Maxi salade de Gambas à l'orange</i>	24 €
<i>Maxi salade de Foie gras de canard et son magret</i>	28 €

Nos plats

<i>Filet de Daurade royale sauce vierge</i>	22 €
<i>Faux filet « Simmental » et ses légumes</i>	21 €
<i>Poêlée de Gambas à l'orange</i>	26 €
<i>Tartare de bœuf et ses frites maison</i>	21 €
<i>Duo de Rouget et Gambas sur lit de légumes</i>	22 €
<i>Filet de bœuf, légumes, frites maison</i>	26 €
<i>Cheeseburger frites maison</i>	21 €

Nos Desserts

<i>Pannacotta aux fruits rouges</i>
<i>Tarte Maison</i>
<i>Croquant au chocolat</i>
<i>Coupe de Glaces « différents parfums »</i>
<i>Duo de crème caramel</i>
<i>Tiramisu au café</i>
<i>Dessert du jour ...</i>