

PRIX VALABLES UNIQUEMENT LE MIDI

Entrée du jour - Plat du jour - Dessert du jour **27.00€**

Entrée du jour - Plat du jour **OU** Plat du jour - Dessert du jour **22.00€**

LES ENTRÉES DU JOUR **9.00€**

Poivrons marinés à l'huile d'olive et houmous

Œuf parfait, purée de petits pois, oignons frits

LES PLATS DU JOUR **15.00€**

Suprême de volaille rôti au romarin, polenta crémeuse, jus réduit

Pavé de lieu noir rôti, tian de courgette et tomates, vierge de légumes

LES DESSERTS DU JOUR

Faisselle (150grs), coulis de fruits rouges **6.50€**

½ Saint-Marcellin affiné, salade verte et noix **6.50€**

Camembert de Normandie au lait cru, compotée de granny-smith **6.50€**

Soupe de fraise-menthe, sorbet fraise **8.50€**

Mousse au chocolat, praliné noisette **9.00€**

Clafoutis aux cerises et aux amandes **8.50€**

Comme une pêche melba (**Supp menu 1.50€**) **9.00€**

(Pêches, sablé Breton, glace Bulgare, chantilly et coulis de fruits rouges)

A LA CARTE

Suggestion du chef: Cannellonis d'agneau confit aux aubergines 22.50€

Jus aux épices douces, semoule aux petits légumes

Assiette végétarienne 17.50€

Assortiment de légumes du moment

Salade César 17.50€

Salade romaine, filet de poulet mariné, sauce anchois, parmesan, croûtons à l'ail

Burrata au lait de bufflonne 19.50€

Sur un carpaccio de tomates cœur de bœuf, huile de basilic

Ravioles du Dauphiné servies froides 19.50€

Dans un gaspacho Andalou, quelques copeaux de jambon serrano 18 mois

Tartare de bœuf français façon Thai (170 grs) 21.50€

(Gingembre soja, huile de sésame, coriandre, cébette) potatoes et salade

Poke Bowl au saumon cru mariné au gingembre, soja et cébette 22.50€

Riz vinaigré aux légumes croquants

(avocats, betteraves, choux rouges et pois gourmands)

Fish and chips 21.50€

Cabillaud cuit dans une pâte à beignet à la bière et au sarrasin,

sucrine, potatoes et sauce tartare

Pavé de faux-filet Charolais (250grs) 26.50€

Sauce chimichurri, frites maison

LES BURGERS

- **Classique 20.00€ ou Bacon 21.00€**

Bœuf français (180grs), bun's maison, véritable cheddar, oignons, confit de tomates, potatoes, cervelle de canut, salade verte.

MENU ENFANT (jusqu'à 12 ans) 14.50€

Soft, steak haché ou poisson, potatoes et glace 2 boules

Café gourmand 9.50€

Thé gourmand 10.00€

Le café et le thé gourmand ne sont pas compris dans la formule du jour.

Toutes nos viandes sont d'origine France.