

MENU DU JOUR (UNIQUEMENT LE MIDI)

Entrée + Plat + Dessert.....	27.00€
Entrée + Plat + OU Plat + Dessert.....	22.00€
Plat du jour.....	15.00€

Oeuf parfait, crème de raifort, knack Alsacienne fumée
OU

Hareng fumé et mariné à l'huile d'olive,
salade de pommes de terre à la moutarde à l'ancienne

Araignée de cochon braisée façon thaï, riz basmati
OU

Rigatoni, crème de fourme d'Ambert, copeaux de jambon Serrano 18 mois

Camembert de Normandie AOP au lait cru, compotée de pommes vinaigrée
OU

Carpaccio d'ananas, sorbet citron et tuile sésame
OU

Croustade aux poires, chantilly tonka
OU

Flan vanille, coulis de mangue

- NOS ENTRÉES

Oeuf parfait, crème de raifort, knack Alsacienne fumée..... **9.00€**

Hareng fumé et mariné à l'huile d'olive,
salade de pommes de terre à la moutarde à l'ancienne..... **9.00€**

- NOS PLATS DU MOMENT

Araignée de cochon braisée façon thaï..... 15.00€

Riz basmati

Rigatoni..... 15.00€

Crème de fourme d'Ambert et copeaux de jambon Serrano 18 mois

Pavé de cœur de rumsteck Montbéliard (200 g)..... 26.50€

Sauce au poivre, frites maison

Filet de dorade royale cuit sur la peau..... 24.50€

Etuvée d'endive, beurre citronné

Cordon bleu de volaille..... 22.50€

Au jambon blanc à la truffe d'été et Comté 18 mois,
gratin d'épinards frais et champignons de Paris

- NOS FROMAGES ET DESSERTS

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

Camembert AOP au lait cru, compotée de pommes vinaigrée.... **7.50€**

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

Carpaccio d'ananas, sorbet citron et tuile sésame..... **8.50€**

Mousse chocolat noir, brisure de noisettes torréfiées..... **9.00€**

Croustade aux poires, chantilly tonka..... **9.00€**

Flan vanille, coulis de mangue..... **9.00€**

Café gourmand..... **9.50€**

Thé (Vert-noir) ou infusion (Verveine-Tilleul) gourmande..... **10.50€**

(Cookie, mini-moelleux, madeleine, cannelé, soupe ananas)

- NOS CLASSIQUES

Assiette végétarienne 🌿 17.50€

Assortiment de légumes du moment

Salade César 18.50€

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

Ravioles du Dauphiné 19.50€

Crème de parmesan gratinée,
chiffonnade de jambon blanc à la truffe d'été, salade verte

Ravioles du Dauphiné version végétarienne 🌿 17.50€

Crème de parmesan gratinée, salade verte

Tartare de bœuf français façon Thaï (170 g) 22.50€

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

Fish and chips..... 22.50€

Cabillaud cuit dans une pâte à beignet à la bière et au sarrasin,
sucrine, potatoes et sauce tartare

- SUGGESTION DU MOMENT

Quasi de veau cuit rosé.....24.50€

Jus au thym citron, lasagne végétarienne

- NOS BURGERS Classique 20.00€ ou Bacon 21.00€

Bœuf français cuit à point (180g), bun maison, véritable cheddar,
oignons, confit de tomates, potatoes, cervelle de canut, salade verte

- MENU ENFANT (Jusqu'à 14 ans)14.50€

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

LES VINS AU VERRE (12cl)

BLANC

- Viognier « Saint-Bezenet » IGP 2023 5.50€
- Mâcon-Prissé « Terres secrètes » AOC 2022 7.50€
- Côtes de Gascogne « Colombelle-Charmes » IGP 2024 5.50€

ROUGE

- Côtes du Rhône « Garriguès » BIO AOP 2024 5.50€
- Crozes-Hermitage « Les Jalets » Jaboulet BIO AOC 2023 7.50€

ROSÉ

- « Aurélia » Méditerranée IGP 4.00€

LES POTS

	25cl	50cl
Pot de rouge « Côtes du Rhône » AOP	6.50€	11.00€
Pot de blanc « Chardonnay » AOP	6.50€	11.00€
Pot de rosé « Méditerranée » IGP	6.50€	11.00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Prix nets en Euros, Taxes et service compris.

Tous nos produits sont faits « maison » sauf les glaces, ravioles et frites.

Elaborés sur place à base de produits bruts.

Toutes nos viandes sont d'origine France.

