

MENU DU JOUR (UNIQUEMENT LE MIDI)

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

Œuf parfait, piperade et tranches de lomo

OU

Jeunes poireaux, vinaigrette balsamique et noix 

Poitrine de cochon confite puis snackée, sauce barbecue,
écrasé de pommes de terre aux herbes

OU

Rigatoni, crème de champignons et copeaux de jambon Serrano 18 mois

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

OU

Salade de fruits frais, sacristain

OU

Tiramisu café maison

OU

Tarte tatin sur un sablé Breton, glace vanille

- NOS ENTRÉES

Œuf parfait, piperade et tranches de lomo..... **9.00€**

Jeunes poireaux, vinaigrette balsamique et noix  **9.00€**

- NOS PLATS DU MOMENT

Poitrine de cochon confite puis snackée..... 15.00€

Sauce barbecue, écrasé de pommes de terre aux herbes

Rigatoni..... 15.00€

Crème de champignons et copeaux de jambon Serrano 18 mois

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

Sauce au poivre, frites maison

Thon rouge albacore au nori en sashimi..... 24.50€

Pâtes aux légumes croquants, vinaigrette gingembre sésame

- 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 (150g), coulis de fruits rouges..... **6.50€**

Salade de fruits frais, sacristain..... **8.50€**

Gros cookie, crémeux chocolat noir..... **9.00€**

Tiramisu café maison..... **9.00€**

Tarte tatin sur un sablé Breton, glace vanille..... **9.00€**

Café gourmand..... **9.50€**

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

(Cookie, mini-moelleux, madeleine, cannelé, panna-cotta coulis de fruits rouges)

- 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 rôti..... 25.50€

Jus au thym-citron, poêlée de légumes printanier

- 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

« Cochon » 21.50€

Cochon confit aux épices saté et fourme d'Ambert, oignons frits
sauce barbecue, potatoes, salade verte

- **MENU ENFANT** (Jusqu'à 14 ans)14.50€

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

(Chocolat, vanille, fraise, framboise, citron, bulgare, coco, caramel, mangue, passion)

LES VINS AU VERRE (12cl)

BLANC

- Viognier « Saint-Bezenet » IGP 2023 5.50€
- Petit Chablis « Domaine Hamelin » AOC 2023 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€
- Château l'Aumérade « Marie-Christine » CDP AOP 2024 7.50€

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 potatoes.

Elaborés sur place à base de produits bruts.

Toutes nos viandes sont d'origine France.

