

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€**

Gaspacho Andalou, dés de féta

Maki de rilette de saumon au blé noir, crème de wasabi

LES PLATS DU JOUR **15.00€**

Parmentier de canard, salade verte et jus au vin rouge

Pavé de lieu noir cuit sur la peau,

compotée d'aubergines anisée, coulis de poivrons rouges

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 nectarine et verveine, sacristain **8.50€**

Tarte aux mirabelles façon amandine **9.00€**

Crème brûlée à la vanille **8.50€**

Biscuit coco, crémeux chocolat noir **9.00€**

A LA CARTE

Suggestion du chef : Comme un cannelloni d'agneau* 23.50€

Confit aux aubergines, semoule aux fruits secs, jus aux épices douces

Assiette végétarienne 17.50€

Assortiments de légumes du moment

Filet de dorade royale cuit sur la peau 24.50€

Mijoté de coco de paimpol

Salade César 17.50€

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

Burrata au lait de bufflonne 19.50€

Sur un lit de légumes d'été confits, huile de basilic, salade de roquette

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

Bavette d'ail Charolais (200 grs) 26.50€

Sauce chimichurri, frites maison

Magret de canard cuit rosé 25.50€

Butternut et pêche rôtie, jus acidulé

Fish and chips 21.50€

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

Poke bowl 21.50€

Riz vinaigré, tranche de saumon cru mariné au gingembre, soja et sésame légumes croquants, avocats

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.

Burger cochon 21.50€

Cochon confit à la bière, fourme d'Ambert, oignons frits, potatoes, salade verte et sauce barbecue

Café gourmand 9.50€

Thé gourmand 10.50€

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

MENU ENFANT (jusqu'à 12 ans)

14.50€

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

Toutes nos viandes sont d'origine France *(origine GB)