

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€**

Œuf parfait, purée de butternut, oignons frits

Salade de quinoa au magret fumé maison

LES PLATS DU JOUR **15.00€**

Ballotine de cuisse de volaille, crème de champignons et crozets

Filet de lieu noir en croûte d'herbes, flan de courgettes, crème au thym

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€**

Salade de fruits frais et son sirop léger, sacristain **8.50€**

Crumble aux pommes et glace vanille **9.00€**

Figues rôties sur un biscuit coco, caramel aux épices douces et vin rouge **8.50€**

Gros cookie, mousse chocolat noir et tuiles cacao **(Supp menu 1.00€) 9.00€**

A LA CARTE

Suggestion du chef : Aioli **23.50€**

(Cabillaud, lamelles d'encornets) légumes et sauce aioli

Assiette végétarienne **17.50€**

Assortiments de légumes du moment

Salade César **17.50€**

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

Suprême de volaille rôti **24.50€**

Epinards en branche, jus aux morilles

Ravioles du Dauphiné **19.50€**

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

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

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

Bavette d'ailou Charolais (200 grs) **26.50€**

Sauce chimichurri, frites maison

Cannelloni d'agneau aux aubergines **23.50€**

Semoule aux fruits secs et jus aux épices

Fish and chips **21.50€**

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

Thon rouge albacore aux noris en tataki **24.50€**

Pate soba aux légumes croquants, vinaigrette soja-sésame, gingembre et coriandre

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.

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