MENU

DES PRODUITS KARÉNEMENT FRAIS DES INGRÉDIENTS LOCAUX DES PLATS FAIT MAISON

FORMULE DU JOUR *les midis, du lundi au vendredi*

PLAT DU JOUR – 13,50€

ENTRÉE DU JOUR + PLAT DU JOUR ou PLAT DU JOUR + DESSERT – 18€

ENTRÉE DU JOUR + PLAT DU JOUR + DESSERT – 23 € ENTRÉE DU JOUR + PLAT DU JOUR + FROMAGE + DESSERT –26€

Nos Entrées

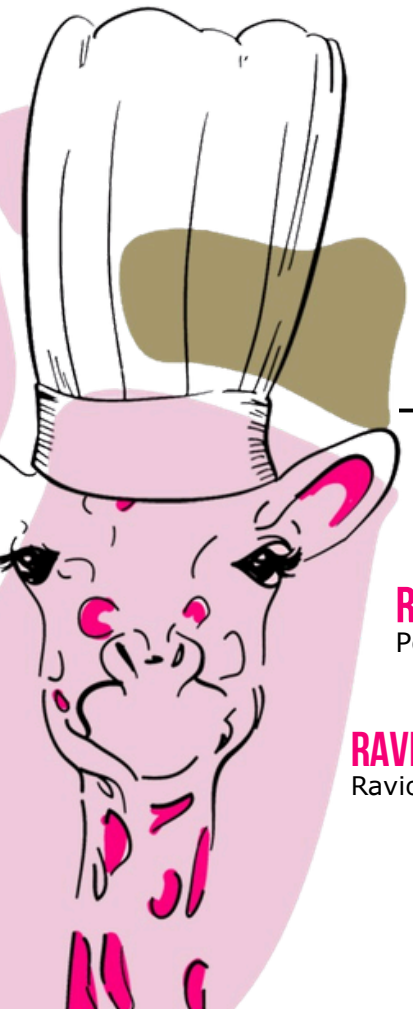
SALADE CÉSAR – 17€
Salade, tomates cerise, émincés de poulet pané, croutons, Copeaux de Parmesan, lard grillé, vinaigrette

SALADE PÉRIGOURDINE – 16,50€
Salade périgourdine, lardons, gésiers, croûtons, oignons frits

SALADE DE CHÈVRE CHAUD – 18€
Salade, tomates cerises, chèvre dans sa feuille de brique croustillante, croutons, lard grillé, oignons frits, vinaigrette

NEW !

VELOUTÉ DU MOMENT – 12.50€



Notre Poke Bowl

POKE BOWL POULET MARINÉ - 20,50 €
Base de riz, chou rouge, carottes, fève d'edamame, ananas, ½ avocat & sa sauce poké sucrée/salée

Nos Ravioles

RAVIOLES TRADITION – 14€
Pochées nature, filet d'huile d'olive

RAVIOLES CRÈME DE MORILLES – 19€
Ravioles, crème de morilles

GRATIN DE RAVIOLES AUX ESCARGOTS -22 €
Ravioles, escargots, persillades

GRATIN DE RAVIOLES NATURE – 18€
Ravioles, crème, emmental râpé

GRATIN DE RAVIOLES AU SAUMON -22 €
Ravioles, saumon frais

GRATIN DE RAVIOLES AUX MORILLES -23 €
Ravioles, morilles, crème

- ***Pour l'ensemble de nos gratins, il faut compter 20 minutes de cuisson.***

Nos Viandes

NEW !

BAVETTE DE BŒUF -19 €

250g

ENTRECÔTE CHAROLAISE -27.50 €

Beurre maitre d'hôtel

Accompagnement au choix : frites maison ou ravioles pochées

MAGRET DE CANARD -25 €

Frites maison, salade, sauce morilles
Servi sur planche

Nos Burgers

DOUBLE STEAK + 5€

LE BURGER CLASSICO (BŒUF OU POULET) -17.50 €

Pain artisanal, steak haché 180g, salade, tomates, cheddar, oignons cuits, sauce Burger

DOUBLE STEAK + 5€

LE BURGER DU MOIS DE NOVEMBRE : LE MONTAGNARD -23 €

Pain du boulanger, steak haché façon bouchère, compotée d'oignons, lard, morbier, tomate, crique de pomme de terre, sauce burger

Salade et Frites maison

Nos Fromages

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS – 10€

FAISSELLE ET SON COULIS FRAISE – 4€

Nos Desserts - 6.50 €

- **Salade de fruit frais**
- **Mousse au chocolat Valrhona**
- **Crème brulée**
- **Nougat glacée**
- **Tiramisu du moment**
- **Panna Cotta coulis de fraise**

