

# 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 DE CHÈVRE CHAUD - 18€

Salade, tomates cerises, chèvre dans sa feuille de brique croustillante, croutons, lard grillé, oignons frits, vinaigrette

### SALADE PÉRIGOURDINE - 19€

Salade, tomates cerises, gésiers, lardons, croutons, lard grillé, oignons frits, vinaigrette

NEW!

### VELOUTÉ DE POTIMARRON - 12,50 €

Brisures de marrons, croûtons maison

## NOS RAVIOLES

### RAVIOLES TRADITION - 14€

Pochées nature, filet d'huile d'olive

### RAVIOLES CRÈME DE MORILLES - 19€

Ravioles, crème de morilles

### GRATIN DE RAVIOLES AU SAUMON - 22 €

Ravioles, saumon frais

### GRATIN DE RAVIOLES NATURE - 18€

Ravioles, crème, emmental râpé  
**(20 min de cuisson)**

### GRATIN DE RAVIOLES AUX MORILLES - 23 €

Ravioles, morilles, crème



## NOS VIANDES

**BAVETTE DE BŒUF** – 19 €

**PAVÉ DE BŒUF** – 21 €

**Cuisson bleue ou saignante**

**MAGRET DE CANARD** – 25€

Magret de canard entier, sauce morilles

**Accompagnement au choix : frites maison ou ravioles pochées**

---

## NOS BURGERS

**LE CLASSICO PUR BŒUF** – 17.50€ DOUBLE STEAK + 5€

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

**LE BURGER DU MOIS DE FÉVRIER : LE MASTER MORBIER** – 23€ DOUBLE STEAK + 5€

Pain du boulanger, steak haché façon bouchère 180g, galette de pomme de terre, morbier, compotée d'oignons, poitrine fumée et sauce burger

**Salade et Frites maison**

---

## FROMAGES

**PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS** – 10€

**FAISSELLE ET SON COULIS FRAISE/FRAMBOISE** – 4€

---

**DESSERTS** – 6.50€

- **Salade de fruit frais**
- **Mousse au chocolat Valrhona**
- **Crème brûlée**
- **Nougat glacée**
- **Tiramisu du moment**
- **Panna Cotta coulis de fraise**
- **Coupe de glace (3 boules)**

