

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 DROMOISE - 19€

Salade, Chiffonade de Jambon blanc, Oeuf dur, Ravioles frites, Tomates cerises, vinaigrette

SALADE DE CHÈVRE CHAUD - 18€

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

NOTRE TARTINE - 17.50 €

Tranche de pain au maïs, fromage frais aux herbes, saumon fumé, pickles de légumes, demi avocat, huile de sésame grillée

Nos Poke Bowl **NEW!**

POKE BOWL SAUMON MARINÉ - 22.50 €

Base de riz, chou rouge, carottes, concombre, ananas, 1/2 avocat & sa sauce poké sucrée/salée

POKE BOWL POULET MARINÉ - 20,50 €

Base de riz, chou rouge, carottes, concombre, ananas, 1/2 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 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

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 BURGER CLASSICO (BŒUF OU POULET) – 17.50 € DOUBLE STEAK + 5€

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

LE BURGER DU MOIS D'AVRIL : BURGER PULLED PORK – 23 €

Pain du boulanger, Porc effiloché, Cheddar, Bande de Lard, Cornichons, Oignons frits et sauce Tartare (mayonnaise, échalote, câpres, cornichons et persil)

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)**

