

# 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 – 21€

ENTRÉE DU JOUR + PLAT DU JOUR + FROMAGE + DESSERT – 24€

## 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 DE GÉSÍERS DE VOLAILLE – 18€

Salade, tomates cerise, gésiers et lardons sautés au balsamique, croutons, oignons frits

### SALADE ASIATIQUE – 17€

Salade, mélange de chou, carottes, crevettes tempura, oignon cébette, samoussa de légumes, gingembre mariné, sauce asiatique graines de sésame

### LA TARTINE ROMANAISE – 17€ **NEW**

Bruschetta, base crème, ravioles, lardons, oignons, emmental râpé  
Servie sur sa planche avec frites et salade

## NOS RAVIOLES/PATES

### TRADITION – 14€

Pochées nature, filet d'huile d'olive

### RAVIOLES CRÈME DE MORILLES – 19€

Ravioles, crème de morilles

### GRATIN DE RAVIOLES NATURE – 18€

Crème, emmental râpé  
(20 min de cuisson)

### TAGLIATELLES A LA CARBONARA – 17€

Tagliatelles aux œufs frais, lardons, crème, jaune d'œuf, copeaux de parmesan



## NOS VIANDES & POISSONS

**BAVETTE DE BŒUF – 17€**

**PAVÉ DE BŒUF – 20€**

*Cuisson bleue ou saignante*

**MAGRET DE CANARD – 24€**

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 NOVEMBRE : LE MONTAGNARD – 22€**

Pain du boulanger, steak haché 180g façon bouchère, oignons confits, crêpe de pommes de terre, Morbier AOP, sauce burger

*Salade et Frites maison*

---

## FROMAGES

**PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS – 10€**

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

---

**DESSERTS – 6.50€**

SALADE DE FRUITS FRAIS

COUPE DE GLACE (3 BOULES)

MOUSSE AU CHOCOLAT VALRHONA

CRÈME BRULÉE À LA CASSONADE

NOUGAT GLACÉ ET SON COULIS FRAISES/FRAMBOISES

TIRAMISU DU MOMENT

PANNA COTTA

