

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 GÉSIEURS DE VOLAILLE – 18€

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

SALADE RÉGIONALE – 18€ NEW!

Salade, lardons, ravioles frites, croûtons, oignon rouge, vinaigrette

PLANCHE MONTAGNARDE – 20€ NEW!

Trilogie de charcuterie, mini camembert rôti aux herbes, 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

BAVETTE DE BŒUF – 17€

PAVÉ DE BŒUF – 20€

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 MARS : LE SMASH – 23€

Pain du boulanger, 2 steaks smash (fracassés), bande de lard grillé, cornichons, oignons confits, cheddar fumé, salade, 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

