

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

NOTRE TARTINE - 17,50 € **NEW!**

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

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 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 DE MARS (BŒUF OU POULET) : LE JURASSIEN – 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)**

