



## La carte & menu

Pour composer votre menu, il vous suffit de choisir parmi la carte une entrée, un plat et un dessert.

### Nos formules

Entrée + Plat ou Plat + Dessert (hors dimanche et jours fériés)	29,50 €
Entrée + Plat + Fromage ou Dessert	37,00 €
Entrée + Plat + Fromage + Dessert	42,00 €

### Pour commencer

#### Planches à Partager

Planche apéritive 8 pièces (2/3 pers.) : arranchinis, accras de de morue, chili cheese, samoussas	10,00 €
Planche apéritive 18 pièces (4/6 pers.) : arranchinis, accras de de morue, chili cheese, samoussas	20,00 €

#### Les entrées

Saint Marcellin fermier rôti : miel de montagne et noix	12,00 €
Tomates Burratina : tomates fraîches, burratina, pesto maison au basilic et cajou, crème de basilique	12,00 €
Gravlax de saumon : gravlax de saumon maison, moutards à l'aneth, guacamole	14,00 €
Tranche de Foie Gras : pain brioché, confit de figues	16,00 €

+3€ en menu

## Pour continuer

### Poissons

Tartare de saumon : tartare de saumon mariné au rhum, avocat, gingembre, lait de coco, accompagné riz basmati ou frites fraîches maisons 23,00 €

Filet de Bar : risotto de crozet au sarrasin et petits pois, sauce au vermouth blanc de Chambéry 26,00 €

+3€ en menu

### Viandes

Tartare de boeuf : 180g de boeuf coupé au couteau, câpres, jaune d'oeuf, parmesan, coriandre, sauce soja, huile de sésame, citron vert, moutarde, oignons rouges, frites maison et salade 23,00 €

Pièce du Boucher : viande bovine 180g (origine Rhône-Alpes) et sa sauce au poivre, accompagné de pomme de terre grenaille et de légumes poêlés ou de frites maison et salade 23,00 €

Burger du chef : burger du jour avec pain bio avec sa sauce burger maison servi avec frites maison ou salade 26,00 €

+3€ en menu

### Plat végétarien

Risotto crémeux aux champignons : riz carnaroli, abondance et parmesan 22,00 €

Gratin de ravioles : ravioles de Royan AOP Label Rouge, gratinées à la mozzarella 21,00 €

Tomates burrata : salade, tomate fraîche, burrata 100g, avocat, pesto maison, crème de basilique 21,00 €

## Pour finir son pain...

Faisselle : nature, à la crème ou coulis de fruits rouges maison 7,00 €

Assiette de Fromages : assortiment de 3 fromages, salade, noix, compoté du moment 7,00 €

## Pour terminer en douceur

Crème brûlée à la vanille 8,50 €

Tiramisu aux fraises 8,50 €

Moelleux chocolat : moelleux au chocolat, boule de glace vanille, tuile croquante 8,50 €

Crumble exotique 8,50 €

Assiette gourmande : assortiment du jour 8,50 €

+1€ pour un café ou thé