



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	35,00 €
Entrée + Plat + Fromage + Dessert	40,00 €

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 Roti : sirop d'érable, noix et romarin	12,00 €
Crème de champignons : crème de champignons (girolles, champignons de paris), oignons, pomme de terre et œuf poché ,	12,00 €
Gravlax de truite : gravlax de truite maison, mayonnaise aux câpres et wasabi, guacamole	14,00 €
Tranche de Foie Gras : pain brioché, confit de figues	16,00 €
+3€ en menu	

Pour continuer

Poissons

pavé de truite : pavé de truite, fondue de poireaux au lait de coco et au curry, et son riz basmati 23,00 €

Filet de Bar : piperade de poivrons, riz sauvage, sauce vierge 26,00 €

+3€ en menu

Viandes

Parmentier de canard au butternut : effiloché de canard confit, écrasé de butternut pomme de terre au beurre, sauce Madère aux champignons 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 : LE chef vous propose un burger du jour au pain bio avec sa sauce burger maison servi avec frites maisons 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 €

Nos fromages 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 €

Nos desserts pour terminer en douceur

Crème brûlée : crème brûlée à la vanille 8,50 €

Brioche façon pain perdu de ma grand-mère : brioche perdue, glace praline, coulis caramel, chantilly et éclats de noisettes caramélisés 8,50 €

Tartelette chocolat-pistache : feuilleté croquant, ganache chocolat blanc pistache et ganache chocolat noir 8,50 €

Assiette gourmande : assortiment du jour 8,50 €

+1€ pour un café ou thé

Crumble pomme-tonka : pommes flambées au génépi, crumble 8,50 €

1 Boule 3,00 €

2 Boules 5,50 €

3 Boules 8,00 €

Glace : voire carte des galces