

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 Fermier : œuf poché, crème de Saint Marcellin, lard et oignons cebettes	12,00€
Salade de chèvre chaud : toast de chèvre chaud, miel deffontaines, noix	12,00€

Gravlax de saumon : gravlax de saumon maison, pain suédois, beurre de radis, guacamole wasabi

Tranche de Foie Gras, Compotée de Figues Maison, Toast * 16,00 €

+3€ en menu

Pour continuer

Poissons	
Pêche du jour : courgettes au curry, riz	23,00 €
Filet de Bar : piperade de poivrons, riz sauvage, sauce vierge +3€ en menu	26,00€
Viandes	
Cuisse de canard : pommes grenaille, salade vert	23,00 €
Pavé de bœuf aux échalottes : Cœur de tende(origine rhône-Alpes) mariné aux échalottes, riz et légumes ou frites maison	23,00 €
Plat végétarien	
Risotto aux légumes : risotto, légumes, œuf, parmesan	24,00 €
Gratin de ravioles : ravioles de Royan, crème de cèpes	23,00 €
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	
Profiterole : chou gourmant, glace vanille, coulis chocolat, chantilly, pralin	8,50 €
Brioche perdu au caramel, glace praliné	8,50 €
Assiette gourmande : assortiment du jour	8,50 €
+1€ pour un café ou thé	
	1 Boule 3,00 €
Glace : voire carte des galces	2 Boules 5,50 € 3 Boules 8,00 €
Tiramisu au café	8,50 €