



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 rôti au miel de montagne	12,00 €
Gaspacho vert: petit pois, concombre, menthe, crème fouetté au chèvre frais, croutons maison,	12,00 €
Gravlax de saumon : gravlax de saumon maison, moutarde à l'aneth, 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 : risotto crémeux, sauce au vermouth blanc de Chambéry 26,00 €

+3€ en menu

Viandes

Parmentier de canard a la patate douce : effiloché de canard confit, écrasé de patate douce et pomme de terre au beurre, sauce aux cèpes 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 23,00 €

Gratin de ravioles : ravioles de Royan AOP Label Rouge, gratinées à la mozzarella 23,00 €

Wok de légumes : Nouilles de riz, légumes sautés, sauce soja et huile de sésame 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 : 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 €

Moelleux chocolat : Moelleux au chocolat, boule de glace vanille, tuile croquante 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