



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.) : arrachinis, accras de de morue, chili cheese, samoussas	10,00 €
Planche apéritive 18 pièces (4/6 pers.) : arrachinis, 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 +3€ en menu	16,00 €

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 +3€ en menu	26,00 €

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 maison ou salade +3€ en menu	26,00 €

Plat végétarien

Risotto Crèmeux 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 +1€ pour un café ou thé	8,50 €
Crumble pomme-tonka : pommes flambées au génépi, crumble	8,50 €
Glace : voire carte des galces	1 Boule 3,00 € 2 Boules 5,50 € 3 Boules 8,00 €