

Carte de saison

Les entrées ou à partager

- 1 Planche terrine, condiments 9,00 €
- 2 Planche apéritive (charcuteries et fromages) 15,00 €

Les plats du mois

- 3 Pièce de bœuf du boucher VBF (Langue de chat, environ 170gr), pommes rissolées et salade, Sauce camembert, poivre ou mademoiselle 19,50 €
- 4 Burger Mademoiselle, pain buns du Pain d'Adrien (steak haché VBF 150g, gorgonzola, confit d'oignons, salade, tomate, cornichons) sauce camembert 18,00 €
- 5 Risotto aux crustacés et condiments grillés 15,50 €
- 6 Filet de poisson, tagliatelles sautées aux tomates cerise et aux épinards 16,50 €
- 7 Welsh complet, frites et salade 17,50 €
- 8 Pot au feu aux 3 viandes et légumes anciens (os à moelle, langue, paleron et jarret) 17,50 €
- 9 Couscous terre et mer (pilon de poulet, crevettes, merguez et dos de poisson) 17,50 €
- 10 Plat semaine (uniquement le midi sur ardoise) 12,00 €

Toute garniture supplémentaire entrainera un supplément de 2.00€



Carte de saison



Menu Enfant

- 1.1 Steak haché, nuggets, jambon frites
(un verre de soft et une boule de glace) 10,00 €

Les desserts du mois

- 1 Salade de fruits, zestes citron vert 6,50 €
- 2 Dame blanche - Dame noire - Dame café 8,00 €
- 3 Café ou thé gourmand (4 mignardises) 8,00 €
- 4 Tranche d'ananas caramélisée, sorbet ananas 8,00 €
- 5 Charlotte aux pommes 7,00 €
- 6 Mille-feuilles aux agrumes 8,00 €
- 7 Coupe du colonel d'Emilie (2 boules citron arrosées de vodka) 8,00 €

Coupe de glace

(vanille, fraise, chocolat, pistache, citron, café, violette)

- 8.1 1 boule 2,30 €
- 8.2 2 boules 4,50 €
- 8.3 3 boules 6,70 €
- 8 Supplément chantilly 0,50 €

