

Carte de saison



Pour commencer... seul ou partager

- | | | | |
|---|---|---------------|-------------------|
| 1 | Bol de tortillas, guacamole | | 3.50 € |
| | Planche apéritive | | |
| 2 | Charcuteries et fromages (selon arrivage), pain et condiments | Petite Grande | 8.00 €
15.00 € |
| 3 | Saucisson sec nature 240g (entier à trancher), beurre et condiments | | 10.00 € |

Les plats du mois

- | | | | |
|----|---|--|---------|
| 4 | Pièce de bœuf du boucher d'environ 180gr, frites fraîches et salade, sauce poivre ou fromage | | 21.50 € |
| 5 | Burger mademoiselle, steak haché VBF 150gr (Pain buns, Mozzarella, confit d'oignons, salade, tomates, cornichons aigre doux et pesto vert) sauce fromage et frites fraîches | | 20.00 € |
| 6 | Gambas Black tiger, fondue de poireaux et riz pilaf, crème d'aneth servie froide | | 15.40 € |
| 7 | Pavé de saumon Keta, moussaka de légumes gratinés | | 17.70 € |
| 8 | Salade paysanne (lardons grillés, dés de fromage, croutons à l'ail, tomates et feuille de chêne blonde) | | 14.20 € |
| 9 | Tartare de bœuf (150gr VBF) non préparé, frites fraîches et salade (câpres, échalote, persil, cornichons). | | 18.50 € |
| 10 | Suggestion (sur ardoise) | | |



Disponible en version végétarienne sur demande



Niveau de force des piments

Carte de saison



Menu Enfant

- 1.1 Fricadelle, nuggets ou jambon frites (un verre de soft et une boule de glace) 10.00 €

Les desserts du mois

- 1 Vacherin maison (demandez le parfum), coulis de fruits rouges 7.00 €
- 2 Dame blanche, café, pistache ou chocolat, sauce chocolat chaude et chantilly au siphon 8,00 €
- 3 Café ou thé gourmand (4 mignardises selon l'inspiration de la pâtissière) 8,00 €
- 4 Tiramisu lemon curd et biscuit cuillère 7.00 €
- 5 Crème brûlée au caramel 6.80 €
- 6 Mousse au chocolat noir 50% et son biscuit spéculoos 7.00 €
- 7 Suggestion (sur ardoise)

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 €

Toute garniture supplémentaire entraînera un supplément de 2.00€

Nous travaillons avec des produits frais et de saison, certains d'entre eux peuvent manquer.

La qualité des produits est une priorité dans notre établissement.

C'est pourquoi nous favorisons des fournisseurs dont nous connaissons la manière de travailler et avec qui nous avons une relation de confiance.

Prix nets exprimés en euros. Taxes et service compris.

La liste des allergènes est disponible à l'accueil.

