

PLANCHES & TAPAS

Planche de charcuteries

Platter of assorted cured meats

18€

Planche mixte (charcuteries et fromages)

Platter of assorted cured meats and different cheese

22€

Crousti' gourmande

Mozzarella sticks, bouchées de camembert, onion rings. Sauce au choix : Ketchup, mayonnaise ou sauce barbecue

12€ pour 12 pièces

20€ pour 24 pièces

☰ Patatas douces, sauce ail, gingembre et citron vert

6€

☰ 6 Accras de morue , sauce tomate aigre douce

10€

ENTRÉES

☰ Bouchée feuilletée d'escargots de Bourgogne au beurre d'herbes

9€

☰ Terrine du terroir finement épicée

9€

☰ Bagel au saumon fumé, crème citronnée et mentholée

9€

☰ Bagel veggie, avec légumes au four sauce ail, gingembre et citron vert

9€

PLATS

Penne à la bolognaise

12€

☰ Magret de canard servi rosé sauce aux cèpes

Pommes de terre à la Sarladaise

18€

☰ Onglet de boeuf sauce au poivre servi saignant

Frites et salade

18€

☰ Pavé de Saumon sauvage sauce crème citronnée

Riz pilaf

16€

ACCOMPAGNEMENTS

Frites

Sauce au choix : Ketchup, mayonnaise ou sauce barbecue

4,50€

Salade verte

4€

CÔTÉ SUCRÉ

 Salade de fruits	5€
Cœur fondant au chocolat, crème anglaise	7€
Tarte du jour	7€
Lingot glacé aux fruits rouges	8€
Lingot glacé aux chocolat et caramel	8€
Macaron vanille et framboise	8€
Assiette de 6 macarons	9€
Pot de glace ou sorbet artisanal (65g) <i>(Vanille macadamia, chocolat, caramel, fraise, poire, citron)</i>	4.50€

MENU ENFANT

15€

Verre de jus de fruits Alain Milliat 20cl
Poire ou fraise

Penne à la bolognaise

OU

Nuggets de poulet et frites

Sauce au choix : Ketchup ou Mayonnaise

Pot de glace ou sorbet artisanal (65g)

(Vanille macadamia, chocolat, caramel, fraise, poire, citron)

OU

Fromage blanc avec coulis

(Fruits rouges ou exotique)

CARTE DES DESSERTS

