


PLANCHES & TAPAS

Planche de charcuteries Platter of assorted cured meats	20€
Planche mixte (charcuteries et fromages) Platter of assorted cured meats and different cheese	25€
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
Pot de tartinable au choix : Houmous ou Tapenade olive noire	10€
Gaspacho de tomate	6€
Duo de terrines Terrine de campagne du Beaujolais et terrine de lapin aux deux moutardes	10€
Assiette Grecque Tzatziki, trio de légumes frais, coeur d'artichaut mariné, tomates séchés, croûtons, olives cocktails, fallafels	16€

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Penne à la bolognaise	12€
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, Litchi	8€
Lingot glacé au chocolat et caramel	8€
Macaron vanille et framboise	8€
Assiette de 6 macarons	9€
Pot de glace ou sorbet artisanal (65g) <i>(Vanille, 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, chocolat, caramel, fraise, poire, citron)

ou

Fromage blanc avec coulis

(Fruits rouges ou exotique)

