



ENTRÉES

- Velouté chaud de potiron, huile d'olive, Fourme d'Ambert 7€
- Salade à croquer, saumon mi-cuit, herbes fraîches 8€
- Crevettes grises, beurre, pain toasté 9€
- Pâté en croûte, cœur de sucrine aux herbes 10€
- 8 escargots de « La Maison de l'Escargot » 12€ (+2€*)
- Carpaccio de bœuf en rouleaux « façon thaï » 13€ (+3€*)
- Foie gras rôti entier et servi froid, harissa de tomates, pain brioché 14€ (+4€*)

PLATS

- Salade à croquer, en grand, « comme un plat » 14€
- Suprême de volaille « miel gingembre », légumes croquants 15€
- Tartare de bœuf Menthe Basilic Coriandre, pommes Pont Neuf 15€
- Pavé de saumon juste rôti, épinards frais, un peu oriental 16€
- Notre Burger, comme on l'aime, viande charolaise au couteau 19€ (avec une tranche de foie gras poêlé +5 €)
- Dorade entière au four, topinambours, jus arabica 20€ (+3€*)
- Entrecôte de bœuf 250g, garniture grand-mère 21€ (+4€*)

Le PLAT DE LA SEMAINE À L'ARDOISE !

DESSERTS

- Crottin de chavignol, mesclun niçois, vinaigrette miel 8€
- Savarin moelleux, vodka / grenade, crème légère 7€
- Pot de crème Spéculos légèrement vanillée 7€
- Bocal d'ananas au thé vert, herbes, sorbet citron 9€
- Crumble pommes carambar 10€ (+2€*)
- Tarte Choco /Nutella, glace caramel beurre salé 12€ (+3€*)



FORMULE DÉJEUNER

- E + P ou P + D = 19 €
- E + P + D = 24 €
- (*supplément sur la formule)



La Cocotte du jour, à l'ardoise 10€